

2010 - 2011

Les Menus des Potes

02.11.09 - 3.10.11

Selection «Les Taste-Sauce» Montreux



31.12.2011 / Dieter

Table des matières

Mardi 11 novembre 2009



Friole de crevettes royales sur sa brunoise de betterave rouges





Cassolette d’escargots biscaïennes et pâtes fraîches

Cassolette d'escargots biscaïenne et pâtes fraîches
(pour 4 personnes)



Biscaïenne
8 tomates
1 oignon
1 poivron rouge, 1 vert, 1 jaune
100 g champignons de Paris cuits à la grecque.
Ail, thym, sel, poivre
8 feuilles de basilic.
Dans le four chaud, glisser les poivrons jusqu'à noircissement de leu peau, puis les sortir et les frotter vivement pour les éplucher. Monder les 8 tomates, épépiner et hacher grossièrement. Peler et émincer l'oignon, émincer les poivrons pelés. Faire revenir à l'huile d'olive les poivrons, l'oignon et les tomates. Laisser mijoter à feu doux. Assaisonner. Ajouter les champignons de Paris émincés.

Pâtes fraîches
150 g de pâtes fraîches

Escargots
1 pointe d'ail haché
50g de beurre
1 dl de vin blanc
1 échalote ciselée et blanchie
1 c à s de persil émincé
24 escargots

Réchauffer les escargots dans leur jus.
Chauffer le vin blanc avec l'ail et l'échalote. Incorporer doucement le beurre au fouet afin d'obtenir un jus onctueux.
Pocher les pâtes à l'eau salée.
Égoutter les escargots et les ajouter à la sauce au beurre, ajouter le persil.
Réchauffer la biscaïenne, lui ajouter le basilic, puis mouler dans une forme.
Ajouter doucement la sauce au beurre et 6 escargots. Mettre les pâtes sur la biscaïenne et servir.

Potes du 03.11.2009 / O. Perreaud

Tournedos de chevreuil au poivre vert et zestes d'orange, tatin d'endives





Tournedos de chevreuil

au poivre vert et zestes d'orange, tatin d'endives

NOMBRE DE PERSONNES : 4 SAISON : AUTOMNE DIFFICULTÉ : MOYENNE

Remarque : Je me suis inspiré de cette recette mais j'ai dû prendre du cerf....

Tournedos de chevreuil

Panure de champignons

Nettoyer les cornes d'abondance dans plusieurs eaux – Blanchir 1 minu dans l'eau bouillante salée – Égoutter – Éponger sur un linge. Hacher fir ment – Blanchir les lardons 1 minute à l'eau bouillante – Mélanger les co nes d'abondance, les lardons blanchis, la panure et les zestes d'oran en brunoise et le poivre vert.

Tournedos

Parer les filets de chevreuil puis les couper en 4 morceaux – Entourer ch que morceau d'une tranche de lard frais – Badigeonner au jaune d'œuf dessus de chaque tournedos à l'aide d'un pinceau afin de faire adhérer panure de champignons.

Sauce au poivre vert et zestes d'orange

Dans une casserole, colorer les parures de chevreuil à l'huile – Ajou la mirepoix puis le sucre – Faire pincer – Dégraisser – Déglacer avec jus d'orange – Mouiller au fond de gibier – Mettre la brindille de thym la gousse d'ail – Cuire à petite ébullition pendant 30 minutes – Filtre Réduire à consistance – Rectifier l'assaisonnement – Au dernier mome mettre le beurre froid, quelques zestes d'orange blanchis et les grains poivre vert.



Tatin d'endives

Ranger les endives entières dans une casserole de taille adaptée et pr lablement beurrée – Assaisonner – Mouiller à hauteur avec le mélange d'orange et de citron, le bouillon de légumes et le safran – Ajouter u bonne pincée de sucre – Couvrir d'un papier sulfurisé. Amener à ébullitic Faire cuire pendant 30-35 minutes à feu doux – Égoutter puis couper endives en deux – Caraméliser avec un peu de sucre dans le fond de moules antiadhésifs – Ajouter les endives coupées en deux – Couvrir av une abaisse de pâte feuilletée – Cuire à 180°C pendant 30 minutes.

Finitions

Colorer doucement les tournedos au beurre clarifié côté pané – Retour afin de colorer tous les côtés – Ajouter le beurre, les zestes blanchis, l et la brindille de thym – Terminer la cuisson à feu doux en arrosant régu rement pendant 4-5 minutes environ – Laisser reposer quelques minute Démouler les tatins d'endives sur les assiettes – Dresser les tournedos chevreuil ainsi que la sauce au poivre vert.

Tournedos de chevreuil

Panure

de cornes d'abondance
de petits lardons
de panure
de poivre vert haché
zeste d'orange en brunoise blanchi
jaune d'œuf

Tournedos

filets de chevreuil parés et dénervés de 250 g l'un
fines tranches de lard frais

Finitions

de beurre
de beurre clarifié
gousse d'ail
brindille de thym
sel, poivre du moulin

Matériel

moules antiadhésifs de 10 cm de diamètre

Sauce au poivre vert et zestes d'orange

200 g	de parures de chevreuil
50 g	de mirepoix
1 c.s.	de sucre
1	jus d'orange
2 dl	de fond de gibier*
1	gousse d'ail
1	brindille de thym
30 g	de poivre vert
	les zestes d'une orange blanchis en julienne
	huile d'arachide
20 g	de beurre
	sel, poivre du moulin

Tatin d'endives

4	endives
5 dl	de bouillon de légumes*
1	jus d'orange
½	jus de citron
20 g	de beurre
1	brindille de thym
60 g	de sucre
4	abaisses de pâtes feuilletée* de 10 cm de diamètre
	safran en poudre
	sel

Soufflés aux saveurs d'automne

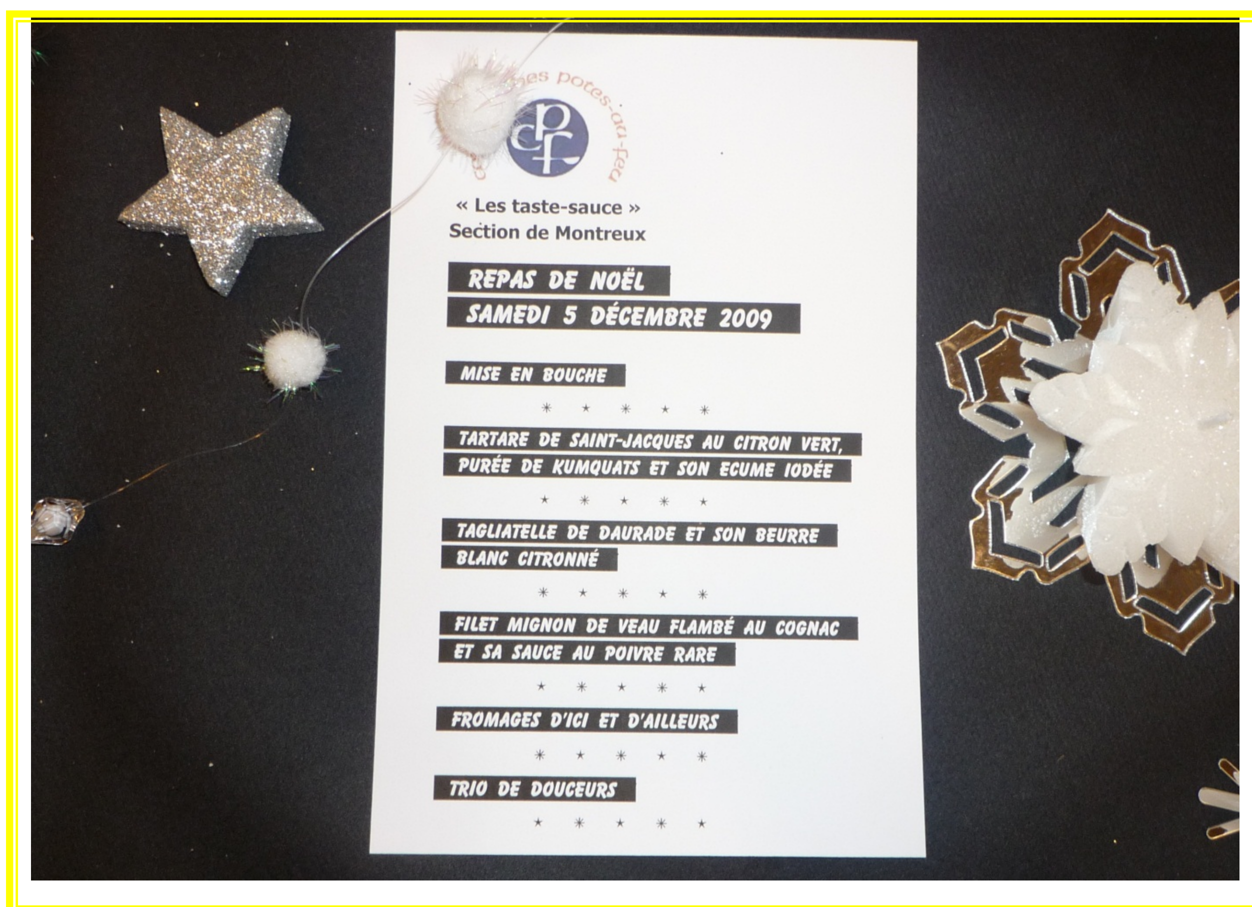








Repas de Noël du 5 décembre 2009



<u>Tartelettes au lard et à la ricotta</u>



Tartelettes au lard et à la ricotta

Mise en place et préparation: env. 15 min
Cuisson: env. 20 min
Pour une plaque à muffins ou 8 moules réfractaires Ø env. 7 cm
Pour 8 pièces

16 tranches	**de lard paysan,** coupées en deux dans la largeur	disposer 4 demi-tranches de lard côte à côte en les faisant se chevaucher légèrement. Poser le lard au fond des 8 cavités de la plaque à muffins. Remplir d'eau les cavités restantes

Farce

250 g	**de ricotta** (Galbani)	
1	**œuf**	
2 c. à soupe	**de moutarde gros grains**	
¼ de c. à café	**de paprika doux**	
¼ de c. à café	**de sel,** un peu **de poivre**	bien mélanger tous les ingrédients dans un bol, répartir dans les corbeilles en lard

Cuisson: env. 20 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 220° C. Sortir du four, laisser tiédir, démouler, égoutter rapidement sur du papier ménage, servir chaud.

Suggestion
Au lieu de paprika doux, utiliser 1 c. à soupe de persil plat, finement hache.

Préparation à l'avance: poser le lard env. 4 heures avant dans la plaque, garnir de la masse à la ricotta, garder au frais à couvert.

Par pièce: lipides 11 g, protéines 8 g, glucides 1 g, 565 kJ (135 kcal)

Balluchons au jambon-fromage

en haut

Mise en place et préparation: env. 20 min
Cuisson: env. 8 min
Pour 16 pièces



Farce

80 g	**de jambon,** en petits dés	
50 g	**d'appenzell,** en petits dés	
50 g	**grains de maïs,** égouttés	
1 c. à soupe	**de persil,** finement haché	
2 pincées	**de sel,** un peu **de poivre**	mélanger tous les ingrédients dans un bol
1 rouleau	**de pâte à nouilles** (d'env. 16 × 56 cm)	dérouler, couper en deux dans la longueur, couper en 8 gros morceaux de même dimension, badigeonner avec de l'eau

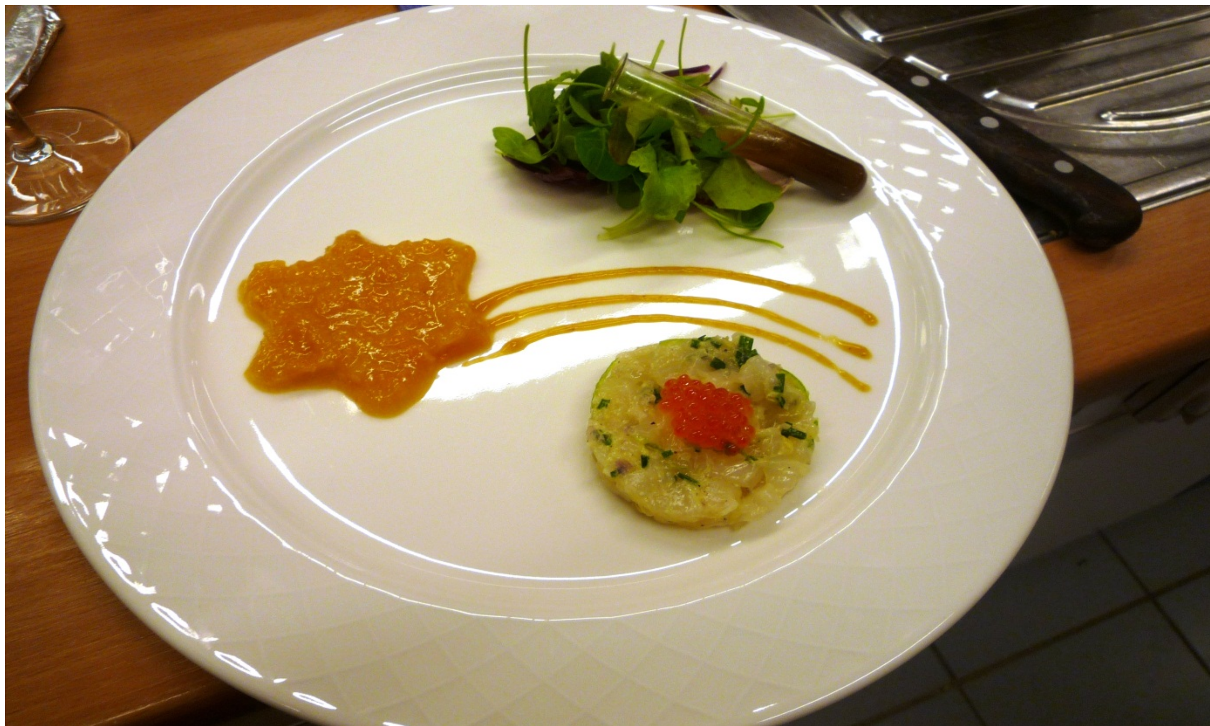
Façonnage: poser au milieu de chaque morceau de pâte 1 c. à soupe de farce. Pincer les pointes de pâte au-dessus de la farce, poser sur une plaque chemisée de papier cuisson.

Cuisson: env. 8 min au milieu du four préchauffé à 220° C. Sortir du four, servir chaud.

Par pièce: lipides 2 g, protéines 3 g, glucides 4 g, 177 kJ (42 kcal)



Tartare de Saint-Jacques au citron vert et sa purée de kumquats



Marché pour 6 personnes

12 Saint-Jacques
200 gr de kumquats
100 gr de sucre
2 échalotes
1 bouquet de ciboulette
50 gr œufs de saumon
Petites pousses vertes (rampon, etc)
1 endive rouge
Germes d'ail, oignon et autres
1 citron vert
1 citron jaune
Huile d'olive
Vinaigre balsamique
10 gr de poudre de blanc d'œufs
sel de Guérande
poivre et sel

Mise en place / Préparation

Couper les kumquats en 4-5 morceaux, enlevez les pépins. Mettez les dans une casserole avec le sucre et mouillez avec de l'eau à hauteur. Laissez cuire 30 à 35 minutes. Mixez les. Réservez

Hacher finement au couteau les Saint-Jacques. Peler les échalotes, émincer-les. Ciseler la ciboulette. Ajouter aux Saint-Jacques. Ajouter l'émulsion d'un tiers de jus de citron et de deux tiers d'huile d'olive. Râpez le zeste du citron vert dans la préparation. Mélangez bien.

Pour l'émulsion iodée, mélangez le blanc d'œufs en poudre, le sel et l'eau. Mixez le tout au bamix pour récupérer la mousse (à dresser sur l'assiette au tout dernier moment). Une pompe d'aquarium facilite le travail….

Dressage / Service

Préparez une petite vinaigrette, la répartir dans des éprouvettes, et les poser délicatement contre le cercle de tartare une fois dressé.

Dressez la purée de kumquats, posez une feuille d'endive dessus, des pousses vertes dessus, avec des germes d'ail ou d'oignons

Un trait de vinaigre balsamique, un trait de purée de kumquats

Dressez le tartare dans un cercle, avec par-dessus une petite couche d'œufs de saumon. Une cuillère d'écume iodée sur le dessus du cercle, et….. Bon appétit !

Lasagne de dorade et son beurre blanc citronné





Ingrédients pour 4 pers.

4 filets de dorade de 100 gr
300 gr d'épinards frais
150 gr de beurre
1 c à s d'eau froide
1 jus de citron
30 gr de caviar (à défaut, œufs de lompe)
1 c à s d'huile d'olive
300 gr de farine fleur
1 dl de jaune d'œuf
1/2 dl d'eau
1 pointe de safran en poudre
sel, poivre

Plat

Préparation

Pâte à lasagne

Dans un bol, incorporer à la farine l'eau, les jaunes d'œuf, le safran et le sel, pétrir et laisser reposer en boule dans un film alimentaire.

Laver les épinards, les blanchir à l'eau salée, puis rafraîchir à l'eau glacée, égoutter, réserver.

Beurre blanc citronné

Mélanger à feu doux 1 c à s d'eau froide, le jus de citron et le beurre, réserver au chaud. Rectifier l'assaisonnement. Le caviar sera ajouté au moment de servir.

Etaler finement la pâte à lasagne, découper 4 cercles d'env. 15 cm à l'aide d'un bol par exemple.

Plonger les cercles de pâte dans une eau bouillante salée et additionnée d'huile d'olive. Laisser cuire 2 min, égoutter.

Chauffer dans une poêle les épinards avec un peu de beurre, assaisonner.

Poêler les filets de dorade salés à l'huile d'olive 2 à 3 min.

Finition et dressage

Disposer un lit d'épinards dans chaque assiette, déposer le filet de dorade et recouvrir d'un disque de lasagne, napper de beurre blanc au caviar.

166



Filet mignon de veau flambé au cognac et sa sauce au poivre vert







Trio de douceurs



Tiramisu revisité

Ingrédients pour 10 verrines de 15 cl

3 oranges
3 jaunes d'œuf
5 biscuits à la cuiller
300 gr de mascarpone
300 gr crème liquide
120 gr eau
2 pincées de cardamome
5 feuilles de gélatine
3 dl café très corsé
2 c à café de café soluble
180 gr de sucre

Râper les zestes d'une demie orange et les couper en petits batonnets
Les faire infuser dans 2,5 dl de café chaud pendant 15 min
Dissoudre 3 feuilles de gélatine préalablement ramollies dans le café chaud
Bien mélanger au fouet
Ajouter 50 gr sucre et 100 gr eau
Laisser légèrement figer à température ambiante
Peler les oranges à vif et prélever 30 segments
Placer 2 segments dans les verrines
Verser la gelée de café à mi-hauteur et réserver filmé au réfrigérateur pendant env 1h45

Porter à ébullition la crème liquide avec la cardamome
Mélanger au fouet les jaunes d'œuf avec 75 gr sucre
Incorporer le quart de la crème chaude puis reverser le tout dans la casserole pour cuire la crème à la nappe env 5 min
Incorporer les 2 autres feuilles de gélatine ramollies
Réserver pour refroidissement à 45°
Incorporer le mascarpone et bien lisser afin d'avoir une crème très bien homogène

Porter 30 gr eau à ébullition avec 30 gr sucre et incorporer hors du feu 50 gr de café bien serré et le café soluble
Imbiber les biscuits coupés en 2 et dresser sur la gelée de café
Terminer avec la crème au mascarpone
Réserver 1h au frigo avant de servir avec un segment d'orange

Salade d'agrumes au thé à la menthe et aux fruits secs

Ingrédients pour 8 verrines de 15cl

1 botte de menthe fraîche
1 cuiller à soupe de thé vert (Gunpowder)
6 morceaux de sucre roux

2 oranges
1 pamplemousse rose
1 pamplemousse blanc
60 gr de pignons de pin
6 dattes sèches
6 figues sèches

Peler les agrumes à vif et lever les quartiers
Couper les quartiers de pamplemousse en 2
Faire griller les pignons à sec et laisser refroidir
Couper les fruits secs en dés
Remplir les verrines en alternant les couches
Préparer la menthe en éliminant les tiges
10 min avant de servir préparer le thé vert à la menthe
Dans la théière placer la boule à thé
Ajouter un peu d'eau. Remuer et vider l'eau (cette opération permet de débarrasser le thé d'une partie de sa théine)
Ajouter la menthe fraîche et le sucre
Verser l'eau chaude et laisser infuser 3 à 5 min
Au moment de servir, verser le thé à la menthe à hauteur dans les verrines
Parsemer les pignons de pins grillés et une pluche de menthe

Glace poivre long et gingembre

5 dl lait
5dl crème
8 jaunes d'œuf
200 gr sucre
6 grains (chatons) de poivre long indonésien
10 gouttes d'huile essentielle de gingembre (en droguerie et en exigeant celle destinée à la cuisine)

Blanchir jaunes d'œufs en fouettant avec le sucre
Porter à ébullition le mélange lait-crème et verser sur les jaunes d'œufs blanchis
Cuire ensuite comme une crème anglaise, doucement et fouetter jus qu'à nappage ad hoc
Laisser refroidir
Moudre le poivre au plus fin
Ajouter à la crème refroidie le poivre et l'huile essentielle de gingembre
Bien mélanger et passer en sorbetière

Mardi 2 février 2010

Gravad Lax (amuse bouche)

****

Noix de Saint-Jacques pannées au sésame

****

Légumes de printemps

****

Carbonnade de bœuf à la flamande

****

Fromages

****

Dessert

Gravad Lax

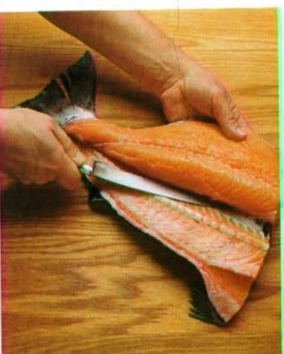


Frischer Lachs, aromatisch mariniert

Durch das Einlegen in eine trockene Marinade aus Salz, Kräutern und Gewürzen erhält rohes Fischfilet allmählich eine feste und doch zarte Konsistenz, da das Salz die Flüssigkeit aus dem Fleisch herauszieht. Gleichzeitig werden die Aromen der Kräuter und Gewürze von dem Fisch aufgenommen.

Dieses Beispiel zeigt den schwedischen *gravlax* (Rezept S. 143) – Lachs, der hier mit Dill und einer Mischung aus weißen und schwarzen Pfefferkörnern gewürzt wird. Man kann nach persönlichem Geschmack die Menge des Pfeffers variieren oder einige Pimentkörner hinzufügen.

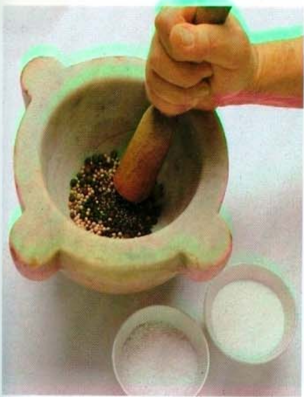
Der Name der Speise kommt von *gravad lax* „vergrabener Lachs". Früher wurde der Fisch während des Marinierens tatsächlich unter einer Schicht Erde kühl gehalten. Heutzutage ist der Kühlschrank ein geeigneterer Platz dafür. Eine Umhüllung aus Klarsicht- oder Alufolie bewahrt die Oberfläche des Fisches vor dem Austrocknen. Gewichte pressen den eingewickelten Fisch zusammen und beschleunigen den Mariniervorgang. Von Zeit zu Zeit muß der Fisch ausgewickelt, umgedreht und mit dem Fischsaft begossen werden, so daß die Gewürze ihr Aroma gleichmäßig abgeben können und der Fisch nicht austrocknet.



1 **Das obere Filet ablösen.** Ein großes Stück Lachs – hier ein Schwanzstück – auf die Seite legen. Mit einem langen, biegsamen Messer einen tiefen Schnitt entlang einer Seite des Rückgrats führen, um die Gräten bloßzulegen. Dann die Messerschneide gegen die Rippengräten halten und das obere Filet abschneiden und abheben (oben).



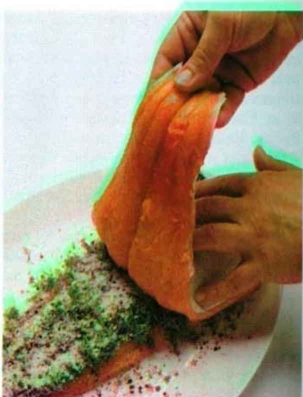
2 **Das untere Filet ablösen.** Die Messerklinge horizontal unter dem Rückgrat und den Rippengräten einsetzen. Die Gräten sorgfältig von dem unteren Filet lösen (oben). Das Filet am Schwanz abschneiden, die Gräten und den Schwanz entfernen. Mit einer Pinzette oder den Händen jede winzige Gräte entfernen, die auf den Filets verblieben ist.



3 **Die trockene Marinade herstellen.** Die schwarzen und weißen Pfefferkörner in einen Mörser geben und mit dem Stößel in kleine Stücke zerstoßen. Nach Belieben einige Pimentkörner hinzufügen. Salz und Zucker zu den Gewürzen geben und alle Zutaten gut miteinander vermischen.



4 **Den Fisch mit Marinade bedecken.** Eines der Lachsfilets mit der Haut nach unten auf eine große Platte legen. Den Fisch gleichmäßig mit der Hälfte der trockenen Marinademischung bedecken. Viel frischen Dill grobhacken und großzügig auf der Marinade verteilen. (Wenn kein Dill zur Verfügung steht, kann mit Fenchelblättern ein anderes, aber gleich gutes Ergebnis erzielt werden.)



5 **Die Marinade mit Fisch bedecken.** Nun die andere Hälfte der trockenen Marinadenmischung oben auf dem Dill verteilen. Das zweite Lachsfilet mit der Haut nach oben auf die trockene Marinade legen.



6 **Den Fisch einwickeln und beschweren.** Den Lachs mit Klarsicht- oder Alufolie bedecken, die Hülle strammziehen und unter der Platte befestigen, um rund um den Fisch einen luftdichten Verschluß zu bilden. Ein Holzbrett oder eine andere große Platte auf den Fisch legen. Das Brett mit Küchengewichten oder, wenn nicht vorhanden, mit gefüllten Konservendosen beschweren.



7 **Den Fisch begießen.** Den Fisch zwei bis drei Tage im Kühlschrank oder in einer kühlen Speisekammer aufbewahren. Etwa alle 12 Stunden die Filets umdrehen. Auseinanderlegen und den Saft, der sich auf der Platte angesammelt hat, mit einem Löffel über das Fleisch geben (oben). Dann die Filets wieder übereinanderlegen, die Platte einwickeln und zurück an den kühlen Platz stellen.

8 **Die Marinade entfernen.** Vor dem Servieren den Fisch auswickeln und zum Abtropfen auf Küchenkrepp legen. Die Filets auseinanderlegen und die Marinade mit einem Messer oder mit Küchenkrepp restlos entfernen.



9 **Den Gravlax servieren.** Jedes Filet mit der Haut nach unten auf ein Schneidebrett legen und genauso wie geräucherten Lachs dünn schneiden (S. 52). Auf einer Platte anordnen. Mit Zitronenscheiben garnieren und mit einer Dill-Senf-Sauce (Rezept S. 143) servieren. □

Graved Lachs – **sauce à la moutarde**:

- 2 cs moutarde mi-forte
- 2 ct de sucre
- 1 cs de vinaigre à vin blanc
- 4 cs d'huile d'olive
- 2 cs d'aneth haché

Noix de Saint-Jacques pannées au sésame



Confrérie des potes au feu Taste-sauce de Montreux

Noix de Saint-Jacques panées au sésame

candidat «best of 2010»

Ingrédients pour 4 personnes

12 noix de St Jacques
Graines de sésame
2 œufs entiers
Curry
Huile d'olive

Battre les œufs
Les saler, poivrer, ajouter du curry
Paner les noix
Griller les noix 3 min environ sur chaque face
Comme garniture accompagner éventuellement d'un filet d'huile d'olive à la mandarine

Pesto à l'aneth et orange
Ingrédients pour 4 personnes

60 gr de pistaches
2 gousses d'ail épluchées
200 gr de feuilles d'aneth frais
120 ml huile d'olive
1 cuiller à soupe de zestes d'orange
4 c à s de jus d'orange frais
Sel

Mixer ce mélange pour obtenir un pesto onctueux

Endives au gratin
(pour 6 personnes env)
2 kg endives
50 gr beurre
Farine
2 dl crème
100 gr gruyère râpé
1 citron
Muscade, sel, poivre
Thym, laurier

Préparer les endives en tronçons de 1,5 à 2 cm
Mélanger à la main dans un saladier avec jus de citron, sel, poivre et muscade
Faire chauffer du beurre dans une poêle et laisser les endives rendre leur eau de végétation à bon feu pendant 2 minutes en remuant pour qu'elles ne prennent pas couleur
Poudrer avec un c à s de farine, remuer énergiquement
Mouiller avec la crème
Ajouter ¾ du fromage
Verser dans un plat à gratin légèrement beurré
Parsemer le reste de fromage et quelques flocons de beurre
Gratiner 30-40 minutes à 220°

02.02.2010/G. Pichonnaz

Légumes de printemps





Carbonnade de bœuf à la flamande



C:\Users\François\Cuisine\Recettes\Viandes\Carbonnade à la flamande.docC:\Users\François\Cuisine\Recettes\Viandes\Carbonnade à la flamande.doc

Carbonnade de bœuf à la flamande

Ingrédients [4 pers.]		
Viande	**Sauce**	**Accompagnement**
• 8 tranches de bœuf (1/2 tranches dans le morceau « tranche carrée » d'env. 60à70 gr pce) • Huile pour rôtir	• 200 gr d'oignons émincés • 2 dl de bière brune (Guiness) • 20 gr de farine • 3 dl eau • Un peu de purée de tomate • Sel et sucre	• Purée de Pomme de terre ou • Polenta

Préparation

- Rôtir les tranches de viande des côtés à feu vif dans de l'huile. Dès bonne coloration, transférer dans un faitout.
- Peler et émincer les oignons
- Faire revenir les oignons dans la même casserole que pour la viande et les verser ensuite sur la viande.
- Faire ensuite un roux avec la farine dans l'huile restante et déglacer avec l'eau. Verser sur la viande.
- Saler, sucrer un peu et ajouter la bière brune.
- Diluer un peu de concentré de tomate et couvrir.

Cuisson

- Laisser mijoter 1 ½ h. à couvert (voir 2 h.) jusqu'à ce que la viande soit tendre en moelleuse.

Finitions

- Retirer la viande de la sauce
- Rectifier l'assaisonnement
- Faire épaissir si nécessaire
- Passer et napper la viande

Servir avec une purée de pomme de terre ou une polenta.

Bon appétit.

Panna cotta et coulis de mandarine



Panna Cotta et coulis de mandarine

Ingrédients pour 4 personnes

8 mandarines clémentines
4 dl crème
2 feuilles de gélatine
12 à 15 gouttes d'huile essentielle d'agrumes (en droguerie, gamme Délices & Sens) ou de cannelle
50 gr sucre
40 gr sucre glace
1 citron vert
Un peu de maizena

Mettre la gélatine à tremper
Faites chauffer doucement la crème et le sucre
Ajouter la gélatine et bien remuer
Une fois la crème tiède ajouter les gouttes d'huile essentielle
Laisser refroidir env 3h
Préparer 2 c à s de zestes de mandarine et de citron vert
Extraire le jus des mandarines et chauffe à ébullition avec sucre glace
Ajouter les zestes, le jus de citron vert et la maizena
Bien remuer et laisser refroidir

Mardi 2 mars 2010

Rouleau de printemps et crevette thaïe à la noix de coco
(amuse bouche)

****

Soupe de betterave avec écume de wasabi et coco

****

Raviolis de veau au fois gras

****

Rôti de lapin

****

Fromages

****

Crème brûlée à l'orange et salade d'agrumes à la marocaine

Rouleau de printemps et crevette thaïe à la noix de coco







Rouleaux de Printemps

(24 pièces)

Rouleaux

1 cs huile arachide
2 blancs de poulet
24 feuilles de riz
1 petit poivron rouge, émincé
100 g germes de soja
20 g feuilles de menthe fraîche
20 g feuilles de coriandre fraîche

Sauce aux piments

1 gousse d'ail pilée
2 cs nuoc-mâm
60 ml jus de citron vert
60 ml sauce aux huîtres
65 g sucre de palme
2 piments rouges épépinés, finement hachés

Rouleaux

Faites chauffer l'huile dans une petite poêle. Faites revenir le poulet jusqu'à ce qu'il soit bien doré et cuit à point. Laisser reposer 10 minutes. Emincez en 24 morceaux.

Laissez ramollir une feuille de riz dans un saladier d'eau chaude et sortez-la délicatement. Placez la feuille sur une surface plane et essuyez avec du papier absorbant. Déposez les morceaux de poulet au centre, légèrement en biais. Recouvrez de poivron, de germes de soja, de menthe et de coriandre. Repliez le coin inférieur sur la garniture puis roulez la pâte pour bien envelopper cette garniture. Continuez avec les autres feuilles de riz.

Servez les rouleaux de printemps froids avec la sauce.

Sauce aux piments

Mélangez les ingrédients dans une petite casserole. Remuez à feu moyen jusqu'à dissolution du sucre. Laissez refroidir au réfrigérateur.

Crevettes thaïes à la noix de coco

(24 pièces)

24 crevettes roses crues
35 g farine
2 œufs, légèrement battus
100 g noix de coco râpée
125 ml sauce chili douce
2 cs eau
2 cs coriandre fraîche hachée
24 cures dents

Préchauffez le four à température moyenne. Huilez légèrement deux plaques de four.

Décortiquez les crevettes et enlevez la veine dorsale. Roulez-les dans la farine. Plongez-les dans les œufs battus avant de les enrober de noix de coco.

Enfilez une crevette sur chaque cure-dent. Placez ces brochettes côte à côte sur les plaques. Faites cuire environ 10 minutes au four.

Pendant ce temps, mélangez la sauce chili, l'eau et la coriandre dans un petit saladier.

Servez chaud avec cette sauce.

<u>Soupe de betterave avec écume de wasabi et coco</u>





Soupe de betterave avec écume de wasabi et coco

Entrée pour 4-6 personnes

* 1 poireau
* 2 pommes-de-terre

400 g de betteraves rouges crues
20 g de gingembre frais
2 échalotes
1 cc de beurre
7 dl de bouillon de légumes ou de poule
sel, poivre
2 dl de lait de coco non sucré
1 dl de crème
3 cc de pâte de wasabi

1 Eplucher les betteraves et les détailler en menus dés. Hacher finement le gingembre et les échalotes. Faire revenir le tout dans le beurre. Mouiller au bouillon et faire cuire 20-30 min à feu moyen jusqu'à tendreté. + 1 poireau



2 Prélever un tiers des dés de betterave cuits et les réserver au chaud. Réduire le reste en purée à l'aide d'un mixeur-plongeur, filtrer et reverser dans la casserole. Porter à nouveau à ébullition. Saler et poivrer.

3 Chauffer le lait de coco et la crème. Incorporer le wasabi. Faire mousser à l'aide d'un batteur à cappuccino.

4 Répartir les dés de betterave réservés dans des tasses ou des verres. Y verser la soupe de betterave chaude. Prélever l'écume de wasabi et noix de coco avec une cuillère et la déposer dessus. Battre sans cesse le mélange à la noix de coco afin d'obtenir suffisamment d'écume pour 4-6 portions.

Préparation: env. 20 min;
cuisson: 20-30 min

Par personne (quantités pour 6 personnes), env. 3 g de protéines, 13 g de lipides, 13 g de glucides, 800 kJ / 180 kcal

Raviolis de veau au fois gras



Raviolis de veau au foie gras

(4 personnes)

1 paquet de feuilles de raviolis chinois
200 g foie gras cru d'oie ou de canard
150 g poitrine de veau
30 g beurre
2 cs huile de truffe

Fond de veau
Crème liquide
Cognac
Ciboulette

Hachez la viande. Faites chauffer le beurre et l'huile dans la poêle. Faites-y colorer la viande puis faites mijoter durant 20 minutes avec le fond de veau.

Coupez seize carrés de 8x8 cm dans la pâte. Dès que la viande égouttée est refroidie, dressez un peu de celle-ci au centre de chaque carré de pâte puis garnissez de foie gras d'oie (réservez 50 g de foie gras pour la garniture). Enduisez les bords de la pâte avec un peu d'eau et fermez avec une autre feuille de pâte en imprimant bien les deux feuilles ensemble. Coupez ensuite les raviolis à la forme voulue avec un emporte-pièce de 5 cm de diamètre. Imprimez bien à nouveau.

Portez une casserole d'eau à ébullition et faites-y cuire les raviolis durant 3 minutes. Faites fondre les 50g de foie gras restants. Assaisonnez de sel et de poivre, flambez au cognac puis ajoutez un peu de crème fouettée.

Répartissez les raviolis et décorer avec de la ciboulette.

Rôti de lapin



RÔTI DE LAPIN

Préparation et cuisson: env. 45 min. Cuisson à basse température: env. 1 ½ heure
Préparatifs: sortir la viande du réfrigérateur env. 30 min avant de saisir. Préchauffer le four à 80 °C, chauffer le plat, les assiettes et la saucière.

9	**filets de lapin** (d'env. 70 g)	
	Huile condimentée	
2 c. à soupe	**d'huile d'olive**	
1	**gousse d'ail,** pressée	
1 c. à soupe	**de feuilles de thym,** grossièrement hachées	
½ c. à café	**de sel,** un peu **de poivre**	bien mélanger le tout dans un bol
6 tranches	**de jambon de campagne**	couvrir 3 filets d'une tranche de jambon, badigeonner d'huile condimentée. Répéter l'opération, poser les filets restants au-dessus (photo 1). Veiller à ce que le «rôti» ait partout la même épaisseur. Envelopper avec le jambon restant (photo 2), ficeler à intervalles d'env. 1 cm (photo 3)
	beurre à rôtir	chauffer fortement dans une poêle, baisser le feu, saisir la viande env. 15 min, sur toutes les faces, attendre la formation d'une croûte avant de retourner, poser sur la plat préchauffé. Avec l'huile restante, badigeonner le rôti. Piquer le thermomètre à viande dans la partie la plus épaisse, éponger la graisse de la poêle

Cuisson: env. 1 ½ heure au milieu du four préchauffé. (Température à cœur: env. 65 °C. Peut patienter env. 30 min à 60 °C)

	Sauce au vin rouge donne env. 2¼ dl	
1 ½ dl	**de vin rouge** (p. ex. merlot)	
1 ½ dl	**de bouillon de bœuf**	
2	**échalotes,** finement hachées	
1	**gousse d'ail,** pressée	
1 c. à café	**de sucre**	porter le tout à ébullition dans la même poêle, faire réduire de moitié
1 ½ c. à café	**de Maïzena express claire**	délayer dans le liquide bouillant en remuant, cuire env. 1 min
2 petites	**tomates,** épépinées, en quartiers	ajouter, chauffer un instant
selon besoin	**sel, poivre**	assaisonner


LA PLEINE LUNE
VIEILLES VIGNES
JOHANNISBERG
AOC Chamoson - Valais
CHRISTIAN CRITTIN
PROPRIÉTAIRE ENCAVEUR
ST-PIERRE-DE-CLAGES
AMIGNE
de Flanthey
AOC VALAIS
2008
Cave des Oasis
YVES CLIVAZ-BRIGUET
PROPRIÉTAIRE-ENCAVEUR
FLANTHEY-VALAIS
HUMAGNE DE CHAMOSON
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
2006
PROPRIÉTAIRE - VIGNERON
ST-PIERRE-DE-CLAGES · VS
COLLINE
DE DAVAL
A.O.C. Valais
Bertrand et Monique
CALOZ-EVEQUOZ
2008
Gamaret
Coteaux de Sierre
2002
Châteauneuf-du-Pape
Mis en bouteille au Château
PRODUCT OF FRANCE

Crème brûlée à l'orange et salade d'agrumes à la marocaine



CARAMÉLISÉ

Crème brûlée à l'orange

Pour 4 personnes

2-3 oranges
20 g de fécule de maïs
150 g de crème fraîche
env. 4 cs de sucre de canne brut

1 Couper deux oranges en deux et en exprimer le jus. Racler proprement les écorces et les placer au frais. Mesurer 2,5 dl de jus. Si nécessaire, compléter avec le jus d'une troisième orange.
+ 1 sachet sucre vanillé

2 Prélever env. 1 dl de jus d'orange et y délayer la fécule. Porter le reste du jus à ébullition, y verser la fécule délayée en remuant et laisser cuire 1 min, sans cesser de remuer, jusqu'à épaississement. Eloigner la casserole du feu, y incorporer la crème fraîche.
+ 3 feuilles de gélatine

3 Répartir la préparation dans les moitiés d'orange évidées. Placer au frais durant 2 h.

4 Avant de servir, saupoudrer régulièrement les crèmes de sucre. Faire caraméliser à l'aide d'un chalumeau de cuisine *(voir p. 48-50)* ou sous le serpentin du gril dans le four.

VARIANTE AU CITRON Vous pouvez remplacer les oranges par des citrons en adaptant les quantités comme suit: utiliser 1,5 dl de jus de citron, en prélever 0,5 dl et y délayer 2 cc de fécule. Porter le reste du jus à ébullition avec 50 g de sucre. Lier avec la fécule délayée, affiner avec 75 g de crème fraîche.

Préparation: env. 30 min; réfrigération: env. 2 h Par personne, env. 2 g de protéines, 13 g de lipides, 36 g de glucides, 1100 kJ / 270 kcal



Salade d'agrumes à la Marocaine



Ingredients :

- 2 pamplemousses roses
- 5 oranges
- 10 cl de sirop d'orgeat
- liqueur d'amandine
- 1 bâton de cannelle
- 2 clous de girofle
- 1 étoile d'anis
- 1 bouquet de menthe
- 6 grains de poivre
- sucre glace

Préparation :

1- Versez le sirop d'orgeat, 10 cl d'eau et une bonne tombée de liqueur d'amandine dans une casserole, ajoutez les épices, portez à ébullition et laissez infuser hors du feu pendant 20 min.

2- Prélevez le zeste d'une orange, émincez-le finement. Faites-le blanchir 4 min environ dans de l'eau bouillante.

3- Pelez les oranges et les pamplemousses à vif. Détachez les quartiers, sans prendre les membranes, en vous plaçant au-dessus d'un saladier afin de récupérer le jus. Couper les quartiers en deux

4- Mettez les agrumes dans le saladier, arrosez-les avec le sirop tiède filtré et ajoutez quelques feuilles de menthe. Mélangez bien et réservez au moins 1 h au réfrigérateur.

5- Au moment de servir, répartissez la salade de fruits dans des coupelles. Décorez de menthe et de zestes, puis saupoudrez de sucre glace.

Repas des Potes-au-Feu du mardi 3 mars 2010

Mardi du 1 avril 2010

Feuilletés de pointes d'asperges et beignets de choucroute
(amuse bouche)

****

Sashimis de thon rouge

****

Oignons rouges farcis aux grenouilles

****

Poulet à la brésilienne

****

Fromages

****

Mousse de kiwi

<u>Sashimis de thon rouge</u>





Sashimis de thon rouge et son espuma sésame-wasabi

Marché pour 4 personnes

450 gr de thon rouge
1 c. à soupe de wasabi en tube
2 c. à soupe de sauce soja
2 c. à soupe de sauce nuoc-mâm
2 c. à soupe de jus de citron pressé, mais passé au tamis
20 cl d'huile de colza
2 c. à soupe d'huile de sésame
40 gr de gingembre mariné au vinaigre, égoutté
Feuilles de coriandre fraiche
sel de Guérande

1 siphon et 1 à 2 cartouches Kisag

Mise en place / Préparation

Emulsionner le wasabi, les sauces de soja et de nuoc-mâm, le jus de citron et les deux huiles au mixeur plongeant. Verser dans le siphon et fermer. Insérer 1 cartouche de gaz, bien secouer, et placer au froid.

Couper le filet de thon en fines tranches et les disposer sur une ardoise. Recouvrir de gingembre mariné ciselé en bâtonnet, ajouter des feuilles de coriandre entière ou ciselée.

Remplir des petites coupes transparentes avec le siphon et les déposer sur l'ardoise, servir aussitôt !

Oignons rouges farcis aux grenouilles



Pour 4 personnes :

Oignons rouges :

- 4 oignons rouges moyens
- 4cs d'huile d'olive
- 4 brindilles de thym
- sel et poivre du moulin

- laver les oignons rouges sans les peler
- découper aux ¾ de la hauteur afin d'en faire un couvercle
- déposer chaque oignon sur une feuille d'aluminium
- arroser d'huile d'olive et parsemer de thym. Saler et poivrer
- fermer en papillote et disposer les oignons dans un petit plat à gratin
- cuire dans un four préchauffé à 140-150° pendant 90-120 minutes
- au terme de la cuisson, évider les oignons en laissant deux couches dans l'épaisseur
- hacher finement la pulpe obtenue

Grenouilles :

- 400gr de cuisses de grenouilles fraîches désossées
- 1dl de crème à 35%

- mariner environ 1 heure les cuisses de grenouilles salées et poivrées dans 1dl de crème 35%

Farce grenouilles-oignons :

- 200gr de cuisses de grenouilles marinées à la crème
- 20gr de beurre
- 1cc de thym effeuillé
- sel, poivre du moulin

- égoutter les cuisses de grenouilles et les passer à la farine
- faire sauter au beurre clarifié les cuisses jusqu'à ce qu'elles aient pris une belle couleur
- en fin de cuisson, ajouter le thym effeuillé. Saler et poivrer
- égoutter et mélanger à la pulpe d'oignon hachée
- farcir les oignons rouges de cette farce
- réserver au chaud dans un four à 110°

Fumet de grenouilles :
- les os des cuisses de grenouilles ci-dessus
- 2dl de vin blanc
- 1 bouquet garni
- 1 carotte
- 1 échalote
- 1 clou de girofle
- 1 feuille de laurier
- 2dl de crème à 35%
- 30gr de beurre
- sel, poivre

- dans une grande casserole, incorporer le bouquet garni, la carotte coupée en tronçons, l'échalote coupée en dés, le clou de girofle et la feuille de lauriers avec les os.
- faire cuire pendant environ 15 minutes à feu moyen avec 2dl de vin blanc et autant d'eau.
- assaisonner, passer au chinois étamine, réserver

- faire réduire le fumet de grenouilles
- ajouter la crème à 35%, laisser légèrement réduire
- saler, poivrer et monter au fouet avec 30gr de beurre frais
- réserver jusqu'au dressage

Côtes de bettes :
- 200gr de côtes de bettes
- 20gr de beurre
- 0.5dl de bouillon de légumes
- sel, poivre

- retirer la pellicule fine qui recouvre l'extérieur et l'intérieur des côtes de bettes
- laver et couper en tronçons
- faire suer les tronçons au beurre. Saler et poivrer
- mouiller avec le bouillon de légume et cuire doucement pendant 5-6 minutes afin de les garder croquants
- réserver

Grenouilles poêlées :
- 200gr de cuisses de grenouilles marinées à la crème
- 20gr de beurre
- 1cs de farine
- 1cs de ciboulette ciselée
- sel, poivre

- égoutter, passer à la farine
- faire sauter au beurre clarifié les cuisses jusqu'à ce qu'elles aient pris une belle couleur
- assaisonner de sel et de poivre du moulin en fin de cuisson
- ajouter les tronçon de côtes de bettes, mélanger, réserver

Dressage :
- 1cs de ciboulette ciselée
- 4 grandes feuilles de persil plat

- sur chaque assiette chaude, poser un oignon farci avec son chapeau, agrémenté d'une feuille de persil plat
- répartir la garniture de grenouilles et côtes de bettes
- ajouter le fumet de grenouille préalablement émulsionné
- parsemer d'un peu de ciboulette

Poulet à la brésilienne





Poulet à la brésilienne





Choisir un gros poulet selon le nombre de convives.

Inciser env. 1 cm la peau sur le dos du poulet.
Décoller la peau de la chair dans tous les recoins du poulet (cuisses, ailes, dos, flans, etc.)
Insérer le plus de farce possible entre la peau et la chair.
Recoudre l'ouverture et épicer la peau.
Cuire au four comme un poulet rôti traditionnel.

FARCE

Env. 120 gr de fromage râpé
2,5 dl de crème entière
Une pomme-de-terre
Une carotte
Une tomate
½ poivron de chaque couleur (vert, rouge et orange)
Un peu de vin blanc

Couper le tout en dès le plus petit possible.
Mélanger, additionner d'un peu de vin blanc, goûter et assaisonner selon vos goûts.


LeBosset
CYHNOIR
2008
LeBosset
CYHNOIR
2008



Mousse de kiwi



Mousse de kiwi



Prép. : 30 mn. Cuiss. : 10 mn.
Repos : 4 h. - 5 pers.

200 g de kiwi / 5 cl d'eau / 100 g de sucre glace / 2 jaunes d'œufs / 1 blanc d'œuf / 2 feuilles de gélatine / 2 dl de crème fouettée / 1 kiwi / Un peu de menthe pour le décor.

Mixer le kiwi avec le sucre et l'eau. Ne pas passer au tamis. Ajouter les jaunes d'œufs et monter ce mélange au bain-marie. Il faut atteindre 60 à 65 °C, température à laquelle l'enzyme qui empêche la gélatine de prendre est détruite. Ajouter la gélatine préalablement ramollie à l'eau froide et égouttée. Donner un coup de fouet. Refroidir la masse sur glace. Incorporer le blanc d'œuf monté en neige et la crème fouettée. Laisser prendre la mousse au réfrigérateur pendant quelques heures.

Dresser la mousse dans des coupes. Garnir avec des tranches de kiwi et de la menthe.

Mardi 4 mai 2010

Tomates cerises à l'ail sur canapés d'aubergine

****

Timbale «Mas Bellevue»

****

Goujonnettes de cabillaud

****

Feuilleté de ris de veau

****

Pigeon sur son ragout d'asperges

****

Fromages fermiers

****

Parfait de Rhubarbes aux agrumes

<u>Tomates cerises à l'ail sur canapés d'aubergine</u>





Tomates cerises à l'ail sur canapés d'aubergine

Pour 4 personnes

Ces amuse-bouches végétariens d'inspiration méditerranéenne constituent une entrée raffinée, surtout si vous les décorez d'une feuille de basilic frais juste avant de servir.

1 aubergine coupée en 12 tranches
2 c. à s. d'huile d'olive + un peu pour badigeonner
Sel et poivre noir moulu
2 gousses d'ail écrasées
450 g de tomates cerises coupées en deux
1 poignée de feuilles de basilic hachées

Faites chauffer un gril en fonte. Badigeonnez les deux faces des tranches d'aubergine d'huile, au pinceau, puis salez-les et poivrez-les.

Faites griller les tranches d'aubergine par petites quantités, 5 min de chaque côté : elles doivent être bien tendres. Transférez-les au fur et à mesure dans un grand plat et gardez-les au chaud.

Parallèlement, faites chauffer l'huile dans une poêle. Mettez-y l'ail à revenir 1 min environ, puis ajoutez les tomates. Salez et poivrez. Laissez cuire 10 min environ : la chair doit être fondante. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire, ajoutez le basilic et mélangez.

Disposez les tranches d'aubergine grillées sur un plat de service. Répartissez les tomates cerises dessus et servez sans attendre.



Timbale «Mas Bellevue»



Ingrédients pour 4 personnes:

- 2 avocats
- 1 mangue
- 200 g de crevettes avec queue
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre
- Piment d'Espelette
- Coriandre
- 1 citron vert
- 1 citron jaune

Avocats

Couper les avocats en petits morceaux. (Garder 4 tranches complètes pour la décoration de l'assiette) Ajouter 2 cs de jus de citron vert, 4 cs d'huile d'olive, sel, poivre, 1/3 cc de piment d'Espelette ou Sanbal et de la coriandre coupé fin. Bien mélanger et laisser mariner au frigo.

Crevettes

Décortiquer et couper en petit morceaux. (Garder 4 pièces pour la décoration de l'assiette) Ajouter 2 cs de jus de citron vert, le zeste du citron jaune, 3 cs d'huile d'olive, 1 gousse d'ail, sel, poivre, 1/3 cc de piment d'Espelette et de la coriandre coupé fin. Bien mélanger et laisser mariner au frigo.

Mangue

Couper en lamelles et réserver au frigo.

Dressage

A l'emporte pièce: 1 ère couche avocat, puis la mangue et couvrir avec les crevettes. Décorer l'assiette avec une crevette entière, la tranche de mangue et selon fantaisie.(citron vert, herbes, etc...)

En vérine: 1 ère couche avocat, puis la mangue et couvrir avec les crevettes. Décorer la vérine avec une crevette entière et posé sur par ex. une ardoise, ajouter selon fantaisie.(citron vert, herbes, etc...)

Goujonnettes de cabillaud



Ingrédients pour 4 personnes:	4 filets de cabillaud 1 petit chou 10 cl de sauce soja 15 cl de vinaigrette 1 échalote Ciboulette Coriandre

Préparation

Badigeonner un côté du filet de cabillaud avec de la sauce soja.

Entreposer au réfrigérateur pour faire sécher la sauce.

Badigeonner à nouveau une deuxième fois, voir une troisième, de la même façon.

Séparer les feuilles du chou.

Laver et les mettre dans de l'eau salée en ébullition.

Rafraichir, éponger dans un torchon, tailler dans un saladier.

Ciseler l'échalote.

Mêler au chou la vinaigrette et l'échalote.

Remuer et vérifier l'assaisonnement. Répartir sur 4 assiettes.

Badigeonner d'huile la plaque du four, y poser les filets de cabillaud sur le côté badigeonner de sauce soja et laisser cuire 2 à 3 minutes.

Ne pas saler la sauce soja suffit.

Pour servir, prélever les filets de cabillaud avec une spatule souple, poser sur le chou.

Sur chacun des filets de poisson, décorer avec un peu de ciboulette ciselée et de coriandre hachée.

Feuilleté de ris de veau



600gr de ris de veau parés, 300gr d'épinards frais, 30gr de morilles séchées, 5cl de vin blanc, 20cl de crème fleurette, 2 échalotes hachées, 300gr de pâte feuilletée maison, sel, poivre, beurre, jaune d'œuf.

La pâte feuilletée :

Coupez net des rectangles de pâte feuilletée maison avec un bon couteau, ne dorez pas les bords, si le jaune d'oeuf coule il empêchera la pâte de se développer et de monter.

La sauce aux morilles :

Faites tremper les morilles quelques heures à l'eau chaude. Filtrez l'eau de trempage et réduisez la presque à glace. Il doit vous rester environ 5cl de liquide. Réservez cet arôme de morilles maison. Lavez soigneusement et séchez les morilles réhydratées. Faites suer au beurre les échalotes puis ajoutez les morilles, le vin blanc, donnez un bouillon pour évaporer l'alcool et ajoutez la crème et l'arôme de morilles, saler et cuire 6 à 8 mn. Réservez. Vous pouvez faire cette sauce à l'avance et la réchauffer doucement au moment du service.

Les épinards :

Lavez et équeutez les épinards. Dans une sauteuse faites-les tomber 3mn au beurre mousseux, assaisonnez, réservez. Même chose que pour la sauce, vous pouvez les préparer à l'avance et les réchauffer quelques secondes au micro-ondes.

Les ris de veau :

La veille : Faites dégorger les ris de veau à l'eau glacée avec un peu de vinaigre d'alcool puis mettez-les dans une casserole à l'eau froide salée et citronnée et portez juste à ébullition à feu doux. Égouttez-les et rafraîchissez-les puis retirez les membranes. Égrainez en petites noix et réservez au frais.

La finition :

Chauffez le four à 180°, et faites cuire les feuilletées 12 minutes environ à surveiller. Pendant ce temps, réchauffez la sauce et les épinards, salez et poivrez les ris de veau et faites les dorer 5 minutes au beurre en les gardant moelleux.

Le dressage :

Coupez dans le sens de l'épaisseur les feuilletés dès la sortie du four. Posez les fonds sur les assiettes chaudes, couvrez-les avec un lit d'épinards, ajoutez les ris, nappez de la sauce aux morilles, terminez avec le chapeau de feuilletage. Servez aussitôt.

Pigeon sur son ragoût d'asperges



Pigeon au thym sur un ragout d'asperges

Pour 8 personnes :

- 4 pigeons entiers
- 500g d'asperges blanches (variante : asperges vertes ou mélangées)
- 150g de jambon de parme
- Légumes pour un bon fond de sauce
- Thym

Préparation:

1. Lever les 8 filets et cuisses des pigeons, les garder à température ambiante.
2. Préparer un bon fond de pigeon avec les carcasses, du vin rosé, un mélange de légumes et un bouquet de thym.
3. Griller le jambon de parme au four entre deux tôles pendant 15 min. jusqu'à ce qu'il devienne croustillant.
4. Préparer et blanchir les asperges.
5. Griller le pigeon dans une poêle, commencer par les cuisses. Griller les filets d'abord 2 min. sur le côté peau, ensuite les tourner sur le côté chair et retirer tout de suite du feu ; couvrir la poêle avec une assiette et laisser tirer pendant 5min.
6. arranger selon la photo sur une assiette chaude !

05.05.2010 /Dieter Fischer



Parfait de rhubarbe aux agrumes



Parfait de rhubarbe et aux agrumes

Pour 14 personnes (quantités comme sur la photo) :

- 500g de rhubarbe
- 2 cs de vin blanc
- 100g de sucre
- Zeste d'un citron
- 2 œufs
- 100g de sucre
- 2.5 dl de crème

- 5 oranges jaunes
- 5 oranges sanguines
- 4 grapefruits
- Gingembre : 2 belles racines
- Sucre et eau pour le sirop

Préparation :

A) le parfait de rhubarbe

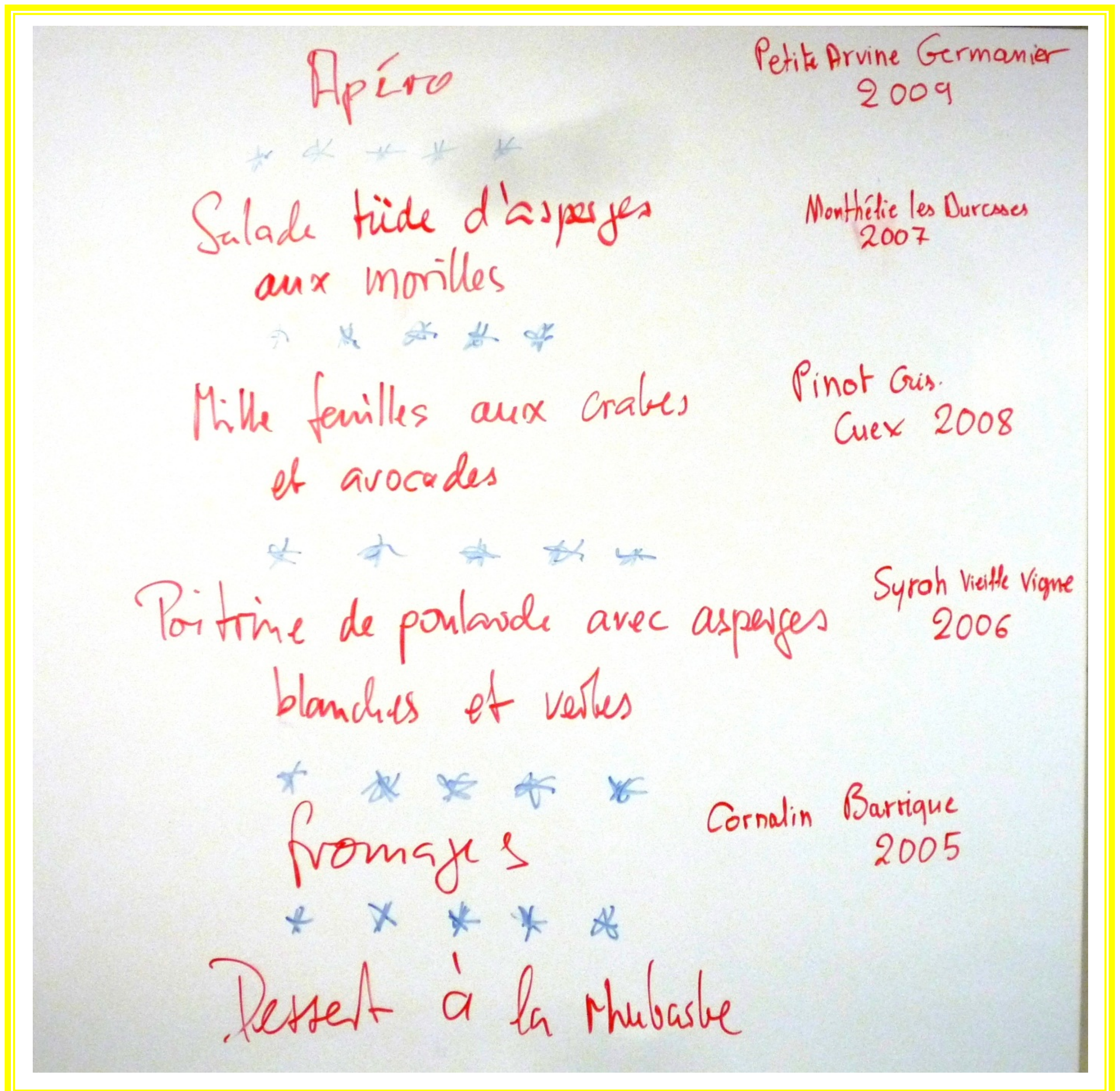
1. préparer et couper la rhubarbe en petits morceaux, puis mélanger avec le vin blanc. Faire cuire le tout à feu doux dans une casserole fermée jusqu'à ce que la rhubarbe soit réduite en compote, laisser refroidir.
2. battre les œufs en mousse.
3. battre vigoureusement la crème et mélanger avec les œufs en mouss et la compote
4. verser le tout dans un moule à cake en téflon ou en verre et couvrir d'une feuille d'aluminium. Laisser refroidir au minimum 3 heures au congélateur.

B) les agrumes

1. lever les filets des oranges et grapefruits ; les mettre dans une cuvette sans le jus.
2. peler le gingembre, le couper en forme d'allumettes et préparer un sirop de gingembre
3. enlever la moitié du sirop de gingembre et mélanger avec les filets d'agrumes
4. faire réduire le sirop avec les allumettes de gingembre jusqu'à ce qu'il caramélise. Faire refroidir les allumettes caramélisées sur un papier blechrein.

Arranger le dessert selon la photo.

Mardi 1 juin 2010





Purée de thon aux olives (4)

4-6 portions

2 filets d'anchois
1-2 brins de persil plat
90 g d'olives vertes *dénoyautées*
1 cs de câpres
1 gousse d'ail
2 cs de yogourt *nature, 40 g*
1 boîte de thon *à l'huile, poids égoutté 90 g*
½ cc de harissa
1 cs de jus de citron

1 Hacher les filets d'anchois et le persil. Réduire en purée pas trop fine dans un robot ménager avec les olives, les câpres, la gousse d'ail pressée, le yogourt et le thon émietté (avec son huile).

2 Relever avec la harissa et le jus de citron.

Servir en entrée avec d'autres mets et des galettes de pain.

Préparation: env. 20 minutes

Par personne (quantités pour 4 personnes), env. 8 g de protéines, 11 g de lipides, 4 g de glucides, 600 kJ / 150 kcal

Les épices les plus utilisées dans la cuisine marocaine sont disponibles à Migros – en partie uniquement dans les plus grands magasins, voire régionalement – ou dans les épiceries fines.



Mezze (entrées) pour 4 à 6 personnes

UN JEU D'ENFANT

Purée de chou-fleur à l'ail (1)

4-6 portions

1 petit chou-fleur *env. 450 g*
3 gousses d'ail
sel
2 cs de lait
3-4 brins de persil plat
1-2 brins de coriandre fraîche
1 cs d'huile d'olive
1/4 de cc de cumin en poudre
1/2 cc de harissa
poivre noir *du moulin*
1 cs de jus de citron

1 Séparer le chou-fleur en petits bouquets. Les faire cuire jusqu'à tendreté avec les gousses d'ail dans de l'eau salée additionnée de lait, durant env. 15 minutes. Laisser égoutter.

2 Ecraser finement le chou-fleur et l'ail à la fourchette. Hacher 2 c. à soupe de persil et 1 c. à soupe de coriandre, incorporer à la purée avec l'huile d'olive, le cumin et la harissa. Saler, poivrer et relever avec du jus de citron.

Servir en entrée avec d'autres mets et des galettes de pain. Au Maroc, on sert une purée d'aubergines appelée *zaalouk*. Vous pouvez toutefois la préparer avec d'autres légumes, comme ici avec du chou-fleur.

Préparation: env. 30 minutes

Par personne (quantités pour 4 personnes), env. 4 g de protéines, 4 g de lipides, 6 g de glucides, 300 kJ / 70 kcal



Salade tiède d'asperges aux morilles



Pour 6 à 8 personnes

INGREDIENTS

1 botte d'asperges vertes
1 botte d'asperges sauvages
300g de morilles fraîches
3 échalotes
1 botte de ciboulette
Gingembre frais
Huile de noisette
Vinaigre balsamique blanc
Sel et poivre

LES ASPERGES

Eplucher avec soins les asperges, éliminer les parties trop filandreuses, débiter les asperges en fines rondelles, et couper en long les pointes env. 3cm. Cuire env. 10 minutes dans l'eau bouillante avec une pincée de sel, une pincée de sucre et une cuillère à café de beurre. Les asperges doivent rester croquantes. Les passer sous l'eau froide et réserver.

LES MORILLES

Bien les nettoyer, émincer les échalotes et faire revenir dans une poêle env. 10 minutes.

FINITIONS

Râper fin le gingembre. Faire revenir les asperges séparément dans un peu de beurre, après déglacer avec le vinaigre balsamique et ajouter le gingembre, saler et poivrer selon les goûts et juste avant de dresser rajouter un trait d'huile de noisette.

DRESSAGE

Disposer les asperges coupées dans le fond de l'assiette, mélanger les asperges sauvages aux morilles et déposer sur la préparation, ensuite parsemer de ciboulette. Servir légèrement tiède.

BON APPETIT

Potes au Feu / mardi 1er juin 2010 / JPH. Leumann

Mille feuilles au crabe et à l'avocat



Millefeuille croustillant au crabe & avocat (6 personnes)

candidat «best of 2010»

2 avocats
1 boîte de chaire de crabe
1 lime
Quelques tomates cerise
Julienne de carottes/céleri
1 paquet feuilles de brick
Sel, poivre, Tabasco, huile d'olive

Dans un saladier, mélanger les avocats, la chaire de crabe (préalablement égouttée), le jus de lime, l'huile d'olive. Corriger l'assaisonnement avec sel, poivre, Tabasco. Réserver au frais.

Découper les tomates cerise en lamelles.

Découper des cercles de brick (6 par personne) avec un emporte-pièce. Sur du papier sulfurisé, déposer la moitié des cercles, les beurrer avec du beurre fondu, les recouvrir avec les autres cercles (de façon à les doubler). L'on doit avoir 3 cercles doubles par personne.

Dans un four préchauffé à 170 degrés, les laisser environ 8 minutes jusqu'à ce que la feuille soit dure et craquante. Les sortir et réserver à l'air libre.

Dressage

Sur une assiette, déposer un premier cercle de brick, monter une couche de lamelles de tomate. Déposer ensuite la seconde couche de brick, déposer 1 cuillère à soupe de notre farce d'avocat, recouvrir avec la dernière couche de brick. Dresser quelques juliennes de légumes préalablement assaisonnées (huile, vinaigre, etc..)



Poitrine de poularde aux asperges blanches et vertes



Poitrine de poularde à l'estragon avec asperges blanches et vertes



Temps de préparation

90 min ; pochage: env. 20 min

Valeurs nutritives

1 portion env.

calories:	490 kcal
protéines:	26 g
lipides:	37 g
glucides:	14 g

Conseils à propos de cette recette:

- Alfred Klink complète le dressage avec un peu de sauce carbonara battue.

Ingrédients

Garniture

8	asperges blanches
12	pointes d'asperges vertes
	sel
	sucre
un peu	de poivre
100 g	de chanterelles
1 cs	de beurre

Roulade de volaille

1	oignon
2 tranches	de pain de mie
0.5 cs	de beurre
0.5 bouquet	de ciboulette
2	jaunes d'oeuf
1 cs	de crème
1 tranche	de jambon cuit
2 tranches	de jambon de Parme
0.5	citron bio
2	poitrines de poularde ou de poulet d'env. 130 g

Sauce béarnaise

2	jaunes d'oeuf
3 cs	de vin blanc sec
100 g	de beurre
	sel
	poivre de Cayenne
	jus de citron
0.25 bouquet	d'estragon

Préparation

1. Peler les asperges blanches en partant de la pointe, trancher la base. Faire cuire les asperges blanches et vertes dans un grand volume d'eau salée en les gardant croquantes. Egoutter. Couper les asperges blanches en tronçons biseautés de 2 cm. Saler, sucrer et poivrer.

2. Pour la roulade, hacher fin l'oignon. Détailler le pain en menus dés, puis les faire dorer dans le beurre. Réserver dans une jatte. Dans la même poêle, faire suer l'oignon. Ciseler la ciboulette. Ajouter le tout au pain ainsi que les jaunes d'oeuf et la crème. Hacher fin les deux variétés de jambon et les ajouter également. Râper le zeste du citron par-dessus. Assaisonner bien relevé de sel et de poivre. Inciser les poitrines de volaille dans la longueur sans les trancher complètement. Les ouvrir en portefeuille. Y répartir la farce, enrouler bien serré. Saler et poivrer. Envelopper chaque roulade dans une feuille d'aluminium, puis faire pocher env. 20 min dans de l'eau à 80 °C. Retirer et laisser reposer un instant.

3. Pour la béarnaise, mélanger les jaunes d'oeuf avec le vin blanc dans une jatte en inox. Saler légèrement. Fouetter au bain-marie jusqu'à consistance mousseuse. Incorporer le beurre peu à peu tout en continuant de fouetter. Relever de sel, poivre et jus de citron. Hacher fin l'estragon et l'incorporer.

4. Pour la finition, nettoyer les chanterelles, les couper en deux et les faire suer brièvement dans le beurre. Saler. Couper la roulade de poulet en tranches d'env. 2 cm d'épaisseur. Les dresser en forme de tourelle avec les pointes d'asperges vertes. Disposer les asperges blanches et les chanterelles tout autour. Napper de sauce béarnaise.

Dessert à la rhubarbe



Pour 6 à 8 personnes

COMPOTE DE RHUBARBE

800g de rhubarbe, épluchées en morceaux
6c. à soupe de sirop de grenadine
1 citron non traité, zeste râpé
1 c. à soupe de jus
2 c. à soupe d'amaretto

Mélanger tous les ingrédients, y compris le jus de citron, dans une casserole, cuire doucement couvert en tenant croquant. Filtrer env. 1dl de jus de rhubarbe dans une assiette creuse, ajouter l'amaretto, réserver. Laisser refroidir compote et liquide.

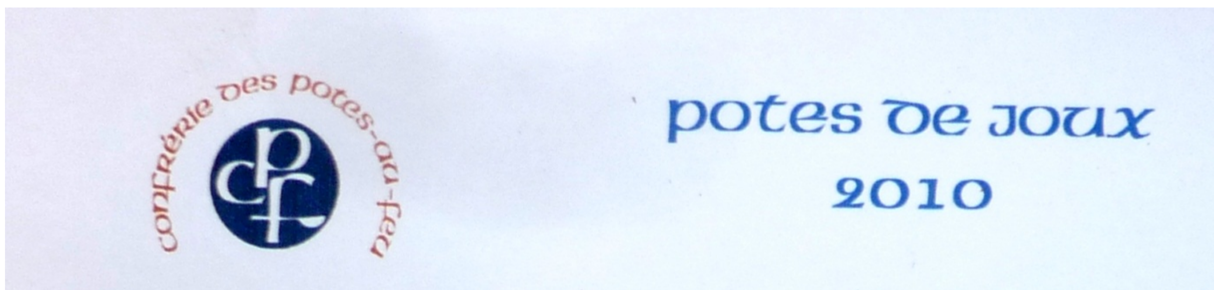
CREME DE SERE

500g de séré de crème
3 c. à soupe de sucre
2 c. à soupe d'amaretto
1.8dl de demi-crème fouettée
Environ 500g d'amarettis tendres

Bien mélanger séré, sucre et amaretto avec les fouets d'un batteur électrique. Incorporer délicatement la crème fouettée.

MONTAGE

Tourner les amarettis par portions dans le liquide réservé, disposer dans les coupes en alternant avec la crème et la compote. Mettre env. 2 heures à couvert au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.



Concours des Potes-au-feu

Entrée

Le Tartare de Féra, accompagné de son
Fumé d'Omble et de son Ecrevisse Exotique

******

Plat

La Cassolette de Rognons avec ses Filets de
Cailles, ses Mignons d'Agneaux et son Flan aux Deux-Choux















LE SENTIER — 41ème CONCOURS GASTRONOMIQUE DE CUISINE EN PLEIN AIR — Samedi 5 juin 2010

de la confrérie des potes au feu

RESULTATS / CLASSEMENT

	Sections	Entrée		Plat principal		Créativité		Gastronomie		Présentation		Tenue en cuisine		Montandon	
		Points	Rang	Points	Rang	Points	Rang	Points	Rang	Points	Rang	Points	Rang	Points	Rang
1	AJOIE	41.0	10	41.0	11	22.0	11	31.0	15	37.0	1	16.0	5	53.0	**10**
2	CRANS CELIGNY	40.0	11	44.0	10	24.0	6	45.0	9	21.0	12	17.0	3	51.0	**8**
3	FRIBOURG	35.0	15	40.0	12	23.0	8	32.0	14	26.0	8	11.0	15	72.0	**14**
4	JORAT	53.0	6	36.0	14	26.0	4	50.0	7	18.0	15	12.0	12	58.0	**13**
5	LAVAUX	43.0	8	45.0	9	22.0	11	45.0	9	27.0	7	15.0	6	50.0	**7**
6	NEUCHATEL	44.0	7	38.0	13	24.0	6	40.0	12	23.0	11	18.0	2	51.0	**8**
7	MONTREUX	60.5	1	58.0	3	33.0	2	60.0	4	34.0	3	12.0	12	25.0	**2**
8	MORGES	42.0	9	21.0	15	18.0	15	33.0	13	19.5	14	15.0	6	72.0	**14**
9	PIED DU JURA	40.0	11	49.0	8	23.0	8	45.0	9	26.0	8	12.0	12	56.0	**12**
10	PULLY	37.0	14	55.0	4	23.0	8	53.0	6	20.0	13	14.0	9	54.0	**11**
11	ROLLE	58.0	3	52.0	6	29.0	3	58.0	5	29.0	5	15.0	6	28.0	**4**
12	SION	38.0	13	54.0	5	22.0	11	50.0	7	26.0	8	17.0	3	47.0	**6**
13	VERSOIX	59.0	2	74.0	1	35.0	1	71.0	1	36.0	2	19.0	1	8.0	**1**
14	VEVEY	56.0	5	50.0	7	22.0	11	64.0	3	28.0	6	13.0	11	43.0	**5**
15	YVERDON	57.0	4	64.0	2	25.0	5	70.0	2	33.0	4	14.0	9	26.0	**3**

Prix du Jury: YVERDON — Prix du conseil de confrérie: FRIBOURG

Prix du public: VEVEY

Challenge Plat principal attribué définitivement à Crans Pré-Céligny

Résultats 2010 seuls — 06.06.2010 - 17:57

Mardi 7 septembre 2010

Menu du 7.9.10

19^{50}	Apéro	Ti punch
20^{35}	Petites tourtes au crabe	Pinot grigio "Campanile" 2008
20^{40}	Boudin antillais	Rosé de B. Albrecht
21^{00}	Colombos de gambas	Gamay St. Nicolas de B. Albrecht 2009
21^{30}	Poulpe "Stefano"	Rioja Cune Reserva 2005
22^{00}	Semifreddo à la noix de coco	Rhum ambré

Accras de morue (Recette antillaise)





250 gr de farine
250 gr de morue
2,5 dl d'eau environ
1 œuf
Sel
1 pincée de bicarbonate de soude
2 gousses d'ail
Poivre, cives (oignon nouveau) ou ciboulette, persil
1 pointe de piment (piment antillais frais - selon le goût)

La veille, faire dessaler la morue toute la nuit dans de l'eau, l'égoutter.

Cuire la morue dans de l'eau non salée, enlever soigneusement la peau et les arêtes, puis l'émietter finement. Mettre la farine et le bicarbonate dans un bol, ajouter l'eau et bien mélanger (si possible au fouet électrique, pour éviter les "grumeaux"). Ajouter ensuite l'œuf, le poivre, les cives finement hachées, l'ail, le persil et le piment. Bien mélanger à nouveau. Ajouter les miettes de morue, et mélanger encore. Il convient d'obtenir une pâte plus épaisse que la pâte à beignets. Rectifier au besoin l'assaisonnement. Laisser reposer 2 heures. Faire cuire par petites cuillerées dans une profonde bassine d'huile bouillante. Retirer les accras quand ils sont dorés à point, les poser sur du papier absorbant. Servir tiède.

Petite tourtes au crabe



Petites tourtes au crabe

Ingrédients (4 personnes)	(16 personnes)
Pâte brisée (1 rectangle déjà abaissé)	Pâte brisée (4 rectangles déjà abaissés)
100 g de chair de crabe	350 g de chair de crabe
(évent. 1 boîte de miettes de crabe)	(évent. 3 à 4 boîtes de miettes de crabe)
2 œufs	5 œufs
(dont 1 pour dorer la pâte)	(dont 1 pour dorer la pâte)
1 oignon moyen	4 oignons moyens
1 belle gousse d'ail	4 belles gousses d'ail
1 cs de persil haché	4 cs de persil haché
3 belles tomates	12 belles tomates
(dont 1 pour décorer l'assiette)	(dont 4 pour décorer l'assiette)
20 g de beurre	80 g de beurre
1/2 cc de colombo	2 cc de colombo
1/2 cs de farine	2 cs de farine
sel, poivre	sel, poivre

paprika doux + pluches de persil ou cerfeuil pour décorer les assiettes

Etaler la pâte sur un plan fariné, l'étendre encore un peu, puis foncer des moules à tartelettes beurrés et farinés. Couper autant de disques de pâte au diamètre un peu supérieur à celui des tartelettes. Placer au frais.

Préchauffer le four à 210°. Ebouillanter les tomates durant 10 secondes, les peler, les épépiner et les concasser. Placer les morceaux de crabe sur du papier absorbant (ou égoutter le contenu des boîtes). Faire suer les oignons et l'ail hachés durant 5 minutes dans une sauteuse avec le beurre et le colombo. Ensuite, incorporer la farine et remuer. Ajouter les tomates, saler et poivrer. Remuer 5 minutes sur feu moyen, puis laisser refroidir.

Si nécessaire, effilocher le crabe, mélanger à froid avec les œufs et le persil haché. Saler et poivrer (si nécessaire).

Lorsque les tomates sont froides, ajouter le mélange crabe œufs et persil. Remplir les tartelettes. Badigeonner les bords à l'œuf battu et couvrir des disques de pâtes. Dorer la surface à l'œuf. Enfourner et laisser cuire 25 min. Servir tiède.

Astuce : remplacer le crabe en boîte par des pinces de crabes surgelées ("Sélection" de Migros)



Boudins antillais



La glace à la banane :
1 grande banane bien mûre
175 ml de lait
75 ml de crème (entière)
50 g de sucre en poudre
jus de 1/2 citron
Passer le tout au mixer et dans la sorbetière jusqu'à obtention de la consistance désirée.

Colombo de gambas au lait de coco



Colombo de gambas au lait de coco



Pour 2 personnes

- 12 gambas
- 3 tomates
- 1 oignon
- 1/2 poivron
- 1/2 brique de lait de coco
- 1 cuillère à café de colombo
- 1 verre d'eau
- 1 cube de bouillon
- persil
- sel, poivre

Eplucher et émincer l'oignon. Le faire blondir dans une sauteuse. Ajouter le 1/2 poivron épépiné et coupé en petits morceaux, les tomates coupées grossièrement. Verser un verre d'eau dans la préparation, ajouter un cube de bouillon, la poudre de colombo et laisser mijoter 5 minutes. Remuer de temps en temps.

Ajouter les gambas préalablement lavées et décortiquées. Mettez-les dans la sauteuse. Laisser mijoter pendant 20 minutes environ. Saler et poivrer si nécessaire. Remuer régulièrement.

Ajouter le lait de coco. Remuer de temps en temps. Laisser mijoter encore 10 minutes.

Servir le tout accompagné de riz basmati. Saupoudrer le colombo de gambas de persil.

Pour finir... Vous pouvez bien sûr mettre davantage de colombo. Tout dépend si vous aimez les plats épicés ou non. Par ailleurs, si vous n'avez pas de tomates, vous pouvez les remplacer par une petite brique de concentré de tomate.



Poulpe « Stefano »



Recette de curry poulpe

Recette pour 4 pers

2 kg de poulpe
1 gros oignon
3 cm de gingembre
2 gousse d'ails
3 tomates
2 pomme de terre
2 C.S de curry (madras)
3-4 feuille de cary poulet
0,5 litre d'eau

cuire le poulpe 25 min a la cocotte minute, le peler sous l'eau froide le couper en morceaux de 2 cm ,réserver. mettre chauffer dans un work 3 C.S d'huile faire revenir l'oignon, ails et gingembre ajouter le curry et cary poulet faire revenir le curry 30 sec pas plus sinon cela devient amère, ajouter l'eau bien diluer le curry, mettre a cuire les tomates mondée et pomme de terre, quand les PDT sont cuite écraser un peut avec un presse purée pour lier la sauce et enfin mettre le poulpe et laisser cuire a feux doux 10 minute.

chutney de pêche (ou autre fruits)

1 pêche
1 échalote
piment frais selon goût
sel, poivre
un filet de citron, 1 C à C huile d'olive

couper la pêche en tartare , émincer le reste et tout mélanger les ingrédients

lentille verte a la citronnelle

150 gr de lentille
2 cm de gingembre
1 bâton de citronnelle
Sel, poivre
1 feuille de laurier, 1 gousse d'ails

cuire les lentilles avec tous les ingrédients env 25 min. env 1 volume de lentille pour 3 volumes d'eau

Semifreddo à la noix de coco



Semifreddo à la noix de coco



(Pour 4 pers)

1.5 dl	de lait de noix de coco en poudre
1 cc	d'agar-agar
50 g	de sucre
20 g	de papaye confite
2	citrons verts
250 g	de ricotta
4 cs	de noix coco râpée pour la déco

Délayer le agar-agar dans le lait de coco et porter à ébullition brièvement.
Ajouter le sucre, puis retirer du feu.
Couper la papaye confite en filaments ou petits dés.
Laver les citrons verts à l'eau chaude, le sécher et râper 2 cc de zeste.
Ajouter la papaye et le zeste au lait de coco avec la ricotta et tourner jusqu'à obtention d'une masse homogène.
Verser la masse dans de petits moules préalablement rincés à l'eau froide.
Les déposer au congélateur et laisser prendre 1-2 heures.

Un peu avant de servir plonger les moules dans de l'eau chaude et démouler le semifreddo sur des assiettes.
Saupoudrer de noix de coco râpée et décorer de fruits exotiques.

Vous pouvez préparer le semifreddo quelques jours à l'avance. Sortez-les du congélateur env. 30 mn avant de servir.

Le semifreddo est une glace à l'italienne onctueuse que sa teneur en crème et sucre empêche de durcir complètement.

Parfait à la mangue et ses biscuits craquants aux noix de macadamia



Ingrédients:

Pour le parfait :
2 mangues bien mures
4 jaunes d'œufs
20 cl de crème liquide
150 g de sucre semoule

Pour les biscuits craquants:
120 g de beurre
2 blancs d'œufs
1 cuillère à café de chicorée diluée dans un peu d'eau chaude
50 g de farine
125 g de sucre glace
1 pincée de sel
65 g de noix de macadamia ou pécan

Préparation:

Préparez le parfait : Mettez les jaunes d'œufs dans une terrine, ajoutez 150 g de sucre et fouettez énergiquement jusqu'à ce que la préparation blanchisse. Dans un bol, battez la crème liquide très froide jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme. Incorporez au mélange œufs-sucre en soulevant délicatement avec une spatule. Mettez de coté ¼ de la chair de mangue que vous couperez en petits dés pour la décoration. Passez le reste de la mangue au mixer et ajoutez à la préparation. Versez la préparation dans un petit moule à charlotte et mettez au congélateur pendant au minimum 3 heures. Donnez quelques tours de cuillère au bout de la 2ème et 3ème heure.

Préparez les biscuits craquants : Dans un bol, travaillez le beurre en pommade et ajoutez-y le sucre glace, la pincée de sel, la chicorée et les noix de macadamia. Mettez la farine dans un saladier, montez les 2 blancs d'œufs en neige et ajoutez-les petit à petit à la farine. Ajoutez-y ensuite délicatement le mélange beurre-chicorée. Préchauffez le four à 180°C. Recouvrez une plaque d'une feuille de papier sulfurisé beurrée puis étalez-y finement l'appareil pour former de petits biscuits. Faites cuire 6 minutes au four. Décollez lorsque c'est encore tiède.

Blanc-manger coco

(pour 4 pers. env.)



250 g de fromage blanc à 40 %de mat. Grasse
1.5 dl de lait de coco
2 feuilles de gélatine
1.5 dl de crème liquide
50 g de sucre, extrait d'amande amère (facultatif)

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
Faire tiédir la crème avec le lait de coco, ajouter le sucre.
Ajouter le fromage blanc et les feuilles de gélatine égouttées.
Verser dans une terrine ou dans des petits moules à flans.
Laisser 3 heures au réfrigérateur.
Démouler et accompagner d'un coulis acide composé de fruits de la passion ou de baies des bois.

SEMI-GLACES MANGUE AGRUMES



Ingrédients:

(pour 6 à 8 entremets)

Pour la Croûte aux Noix

30g *noix de pécan ou macadamia*
40g sucre
30g farine
1 pincée de sel
1 cs beurre fondu

Pour la Mousse Glacée Mangues-Agrumes

60ml pur jus d'oranges
7g gélatine en poudre
2 mangues ou 2 boîtes de mangues en sirop (430g chacune)
80 à 100g sucre
3 cs jus de citron fraichement pressé
250ml crème liquide
50g sucre glace (je n'en mets pas: ma crème est déjà sucrée)



Préparation:

Pour la Croûte aux Noix

Préchauffer le four th 6 (180°C). Huiler légèrement l'intérieur de 6 ou 8 cercles à entremets individuels de 6cm de diamètre et 4,5 cm de haut soit avec un vaporisateur, soit avec du papier absorbant imbibé. Placer les cercles sur une plaque de cuisson garnie de papier sulfurisé.

Mettre les noix de pécan et le sucre dans le bol d'un robot muni de la double lame et mixer jusqu'à formation d'une poudre assez fine. Transvaser dans un saladier moyen, ajouter la farine et le beurre fondu et mélanger avec une fourchette jusqu'à formation d'un sable grossier.
Répartir la préparation (un peu plus d'1 cs par cercle) dans les cercles et tasser avec les doigts ou le fond d'un petit verre.
Enfourner et cuire environ 12 min: la surface doit être légèrement colorée en doré. Laisser refroidir sur la plaque de cuisson le temps de préparer la mousse glacée.

Il Ticino
1er au 3 octobre 2010



Mardi 5 octobre 2010

19h30 Apéro : Bouchée à la crème d'avocat & Saumon

20h00 E1 : Soupe de Potimaron et son stick du chasseur

20h30 E2 : Flan de cardon et ses champignons

21h00 P : Filet de lièvre à la vinaigrette de betterave rouge

21h45 F : Fromages

22h15 D : Palet au chocolat et sa figue confite à la dôle

<u>Bouchées à la crème d'avocat</u>



<u>**Soupe à la courge et son stick du chasseur**</u>





Flan de cardon automnal



Confrérie des potes au feu Taste-sauce de Montreux

Flan de cardons automnal

Ingrédients pour 5 personnes

500 gr cardons cuits et égouttés
Chapelure
1 œuf battu
50 gr parmesan râpé
Beurre, farine, lait, muscade pour sauce béchamel
Echalote
300 gr bolets
200 gr chanterelles
Menthe ciselée
Persil plat ciselé
Sel, poivre, tabasco

Beurrer les cinq moules à ramequins ou à baba
Les tapisser d'un peu de chapelure puis les incliner dans tous les sens afin d'en enduire soigneusement les parois. Retirer l'excédent de chapelure
Couper les cardons en tronçons et les faire revenir doucement 5 minutes dans du beurre
Conserver quelques tronçons pour la garniture
Mixer et réduire en purée
Préparer une sauce béchamel env 2 dl
Mélanger purée de cardons, béchamel, parmesan et œuf battu
Tapisser le fond des moules de quelques tronçons de cardon
Remplir les moules avec la purée
Enfourner pour 30 minutes à 180°
Nettoyer et couper les champignons en tronçons pas trop petits
Les cuire au beurre
Ajouter sel, poivre, menthe et persil

01.10.2010/G. Pichonnaz

Filet de lièvre à la vinaigrette de betterave rouge



Pour 8 personnes

Préparation et cuisson : 1h15

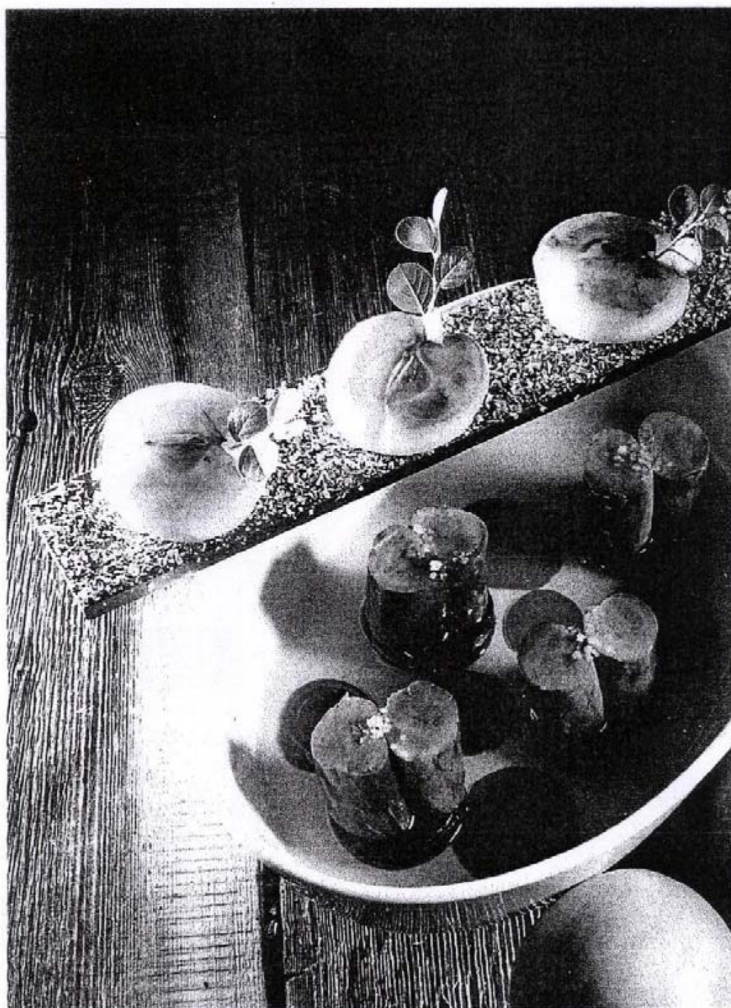
Ingrédients

2 râbles de lièvre variable
Q.S.P. sel, poivre, genièvre en poudre
4 cs de beurre clarifié
50 g de beurre frais en petits cubes
10 brindilles de thym frais

Garniture

2 petites pommes à cuire (par exemple Reinette)
6 palets de betteraves rouges cuites, de 4 cm de diamètre et 1 cm d'épaisseur
*2 cs d'échalotes confites au thym**
50 g de beurre frais

*vinaigrette tiède à la betterave rouge**



Préparation

Lever les filets et les filets mignons des râbles ; les parer à vif et rouler chacun d'eux bien serré dans une feuille de film alimentaire. Réserver 1 h au frais.

Défilmer les filets, assaisonner et parsemer d'un peu de poudre de genièvre. Dans un sautoir en cuivre, chauffer le beurre clarifié et y rouler les filets pour bien les colorer de tous côtés. Ajouter le thym et le beurre frais ; compter 4 min. pour une cuisson rosée (température à cœur 35° C). Retirer sur une grille ; couvrir d'une feuille de papier cuisson, laisser reposer.

Couper les pommes en deux et les cuire tout doucement dans 30 g beurre ; assaisonner de sel, poivre et d'une pointe de cannelle. Une fois cuites (les pommes doivent être à la fois fermes et moelleuses ; vérifier au besoin avec la pointe d'un couteau), laisser reposer dans le beurre.

Chauffer les six palets de betteraves rouges dans 20 g de beurre ; saler et poivrer.

Dressage : disposer les palets dans un plat de service ; chauffer brièvement les filets mignons et les couper en deux moitiés que l'on pose sur les palets. Parsemer de fleur de sel, dresser les pommes autour, verser sur le fond la vinaigrette tiède à la betterave rouge* que l'on tranche de 2 cuillères à soupe d'échalotes confites au thym*. Servir aussitôt.



Vinaigrette tiède à la betterave rouge *

Ingrédients [6 – 8 pers.]	
Temps de préparation : 10'	
• 1 dl porto blanc • 50 gr échalotes ciselées • 2 dl jus de betterave rouge • 80 gr brunoise de betterave crue • 0,5 dl de vinaigre balsamique blanc • c.m. de fécule • Huile d'olive & huile de noisette (QSP) • Sel • Tabasco	• Dans une russe, réduire à sec porto & échalotes. • Mouiller avec le jus de betteraves et le vinaigre • Porter à ébullition et lier avec une pte cuillère de fécule • Hors du feu, monter à l'huile de noisette et à l'huile d'olive (QSP) • Rectifier l'assaisonnement (sel et tabasco) • Ajouter 40 gr de brunoise de betterave crue et servir tiède

Echalotes confites an thym *

Ingrédients [6 - 8 pers. selon emploi]	
Temps de préparation :25'	
• 200gr échalotes ciselées au couteau • 5 gr de fleur de thym • 100gr beurre • 2 gr mignonette 4 baies, sel	• Cuire les échalotes dans le beurre durant 20', à feu doux. • Surveiller attentivement : le beurre doit rester noisette • Ajouter la fleur de thym et la mignonette 4 baies • Assaisonner • Réserver

Emincé de chou frisé au naturel

Ingrédients [6pers.]	
Temps de préparation : 30'	
• 1 joli chou frisé • Sel • Bicarbonate • 30 gr. beurre •	• Porter à ébullition une grande quantité d'eau. La saler et ajouter un peu de bicarbonate. • Défaire le chou et ôter les côtes importantes • Blanchir les feuilles • Les plonger ensuite dans de l'eau glacée • Dès qu'elles sont bien rafraîchies, égoutter, émincer grossièrement et réserver • Juste avant de servir, réchauffer à l'étouffée avec les beurre sans griller.

Soupe de potimarron

Ingrédients [12 pers.]	
Temps de préparation : 45	
• 1.5 kg de chair de potimarron • 1 blanc de poireau • 1 gros oignon • Sel et poivre • Curry • Bouillon de poule (QSP) • Graines de courge • Huile de pépins de courge • Crème double	• Emincer le poireau et l'oignon • Faire revenir dans un corps gras neutre • Ajouter le potimarron coupé en dés • Saupoudrer d'une c.d. de curry (ou gingembre frais râpé selon les goûts) • Cuire à l'étouffée 30' • Pendant ce temps, rôtir à sec les graines de courges et les saler. Les réserver sur un papier absorbant • Mixer la soupe, rectifier l'assaisonnement et la fluidité avec du bouillon • Servir garnis de qq graines de courges grillées, un peu de crème double • Ajouter un trait d'huile de pépin de courge

* extrait du livre « la cuisine du gibier à poil d'Europe de Benoit Violier »

Palet au chocolat et sa figue confite à la dôle



Pour 4 personnes :

candidat «best of 2010»

Biscuit au chocolat :

- 45gr de beurre
- 25gr de sucre
- 10gr de cacao
- 1 œuf entier
- 60gr de couverture noire à 70% min.
- 90 gr de blancs d'oeufs
- 35gr de sucre

- fondre la couverture et la tempérer à 40°
- monter au batteur le beurre, le sucre, l'œuf entier et le cacao pendant 5 minutes
- ajouter la couverture tiédie
- monter les blancs d'œufs avec le sucre et les incorporer avec la préparation ci-dessus
- étaler sur une plaque bien beurrée à une épaisseur de 1 cm
- cuire dans un four préchauffé à 180° pendant 15 minutes
- laisser refroidir et détailler 4 disques d'environ 10cm

Mousse au chocolat :

- 150gr de couverture noire à 70% min., chauffée à 40°
- 175gr de crème fouettée à 35%
- 15gr de sucre
- 40gr d'eau
- 2 jaune d'œuf
- 60 gr de blancs d'oeufs
- 20gr de sucre

- faire un sirop avec le sucre et l'eau
- verser sur les jaunes d'œufs en fouettant
- mousser au batteur jusqu'à ce que le mélange double de volume
- incorporer la couverture fondue puis la crème fouettée
- monter les blancs d'œufs avec le sucre (pas trop fermes) et incorporer délicatement au mélange ci-dessus

Glaçage noir :

- 30gr de sucre
- 50gr d'eau
- 15gr de cacao
- 10gr de beurre
- 20gr de couverture noire à 70% min., hachée
- ½ feuille de gélatine

- faire tremper la gélatine dans l'eau froide
- faire bouillir l'eau et le sucre
- ajouter le cacao puis donner une ébullition
- hors du feu, mettre la couverture noire hachée, le beurre et la feuille de gélatine égouttée



Montage du palet :

- dans des cercles de 10cm de diamètre (à définir au préalable) et de 2 cm de haut, chemiser le fond des cercles avec le biscuit découpé aux mêmes dimensions
- répartir la mousse au chocolat à l'intérieur et lisser
- mettre au congélateur pendant quelques heures



- mettre les palets sur une grille
- enlever les cercles avec un petit couteau
- glacer chaque palet avec le glaçage noir tiède
- décorer selon goûts

Figues confites :

- 3dl de vin rouge (Dôle)
- 50gr de sucre
- ½ gousse de vanille
- 1 bâton de cannelle

- réunir le vin rouge, le sucre, et la gousse de vanille dans une casserole et réduire de moitié
- découper chaque figue en six (en croix)
- pocher doucement ces figues dans le sirop pendant 5 minutes
- réserver

- présentation selon goûts

Poires à la vanille :

- 250gr d'eau
- 50gr de sucre
- 50gr de miel d'acacia
- 1 gousse de vanille

- porter à ébullition l'eau, le sucre, le miel et la gousse vanille préalablement fendue en deux et grattée de ces grains
- couper autant de boules que nécessaire avec une cuillère dans les poires préalablement épluchées
- pocher dans le sirop pendant 3 à 5 minutes, selon la tendreté. Elles ne doivent pas être trop cuites
- laisser refroidir hors du feu

- présentation selon goûts



Mardi 2 novembre 2010

Potes novembre 2010.

Apéro : Vallée de la soif!	Cuillère d'automne.	Clos du Grossex Grillé Aigle
1ère entrée :	Carpacio de Cerf à l'huile de bolets	Domaine Montvac Vacqueyras
2ème entrée :	Loup d'automne aux artichauts chanterelles et tomates séchées.	Pinot Gris Pierre Latine Yvorne
Plat :	Faisan, cratini de foie gras et ses canneloni au vacherin.	Cuvée Vent d'Or Cave Ardévaz VS
Fromages :	D'ici et d'ailleurs affinés.	Domaine Courbis St-Joseph
Dessert :	Panacota aux figues et Variation aux Coings.	Cave des Deux Rives Amigne de Vétroz

Cuillère d'automne (Olivier F.)







Pour 6-8 cuillères

- 6 grosses cuillères à soupe de potiron coupé en petits dés
- 2 cuillères à soupe de miel liquide
- 1 cuillère à soupe de raisins secs
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 2 cuillères à soupe de pignons de pin ou d'éclats de noisettes
- Quelques brins de persil
- Poivre du moulin, fleur de sel

Saisir quelques minutes les dés de potiron dans le miel, sur feu vif, puis laisser confire à feu très doux pendant 15-20 minutes. Éviter de mélanger trop souvent afin que les dés de potiron ne se mettent en compote.

A mi-cuisson, ajouter les raisins secs. Parallèlement, faire dorer les pignons et/ou les éclats de noisettes dans une poêle sans matière grasse, et hacher le persil.

Quand les dés de potiron sont bien confits dans le miel, déglacer avec une cuillère à soupe de vinaigre balsamique. Dresser les dés de potiron confit dans les cuillères, parsemer de pignons/noisettes grillé(e)s et de persil, saler et poivrer, déguster!

Carpaccio de cerf à l'huile de bolet (Stefano)



Pour 4 pers
1 filet de cerf (400 gr)
huile de bolet
échalote
fleur de sel
poivre 4 baies

Couper le cerf a la trancheuse (congelé)
ciseler l'échalote ,faite des copeaux de parmesan disposer le cerf sur assiette puis mettre tous les ingrédients .
ne pas mettre trop d'huile de bolet.

parmesan
pour la déco
châtaigne caramélisée 500g
sucre 200 g
eau 20 cl
crème entière ¼ l

prendre des châtaignes cuite a la vapeur
faire fondre le sucre pour un caramel
ajouter la crème et l'eau et les châtaignes
laisser mijoter 45 min.

petits fruits
mesclum ou petite pousses

pour la déco faite comme bon vous semble

vinaigrette

Loup d'automne aux artichauts, chanterelles et tomates séchées (Olivier F.)



Ingrédients pour 4 portions:

- 6 mini artichauts
- 100 gr chanterelles fraîches
- 1 dl de vin blanc
- 160 g de tomates séchées conservées à l'huile
- 4 gousses d'ail
- 4 cs d'huile d'olive
- 1.5 dl de bouillon de légumes
- sel
- poivre
- 400 g de filets de bar (ou 4 filets)
- 2 brins de persil
- 1 cc de pignons

Préparation:
Trancher la base et le sommet des artichauts. Retirer les feuilles extérieures pour ne garder que le cœur tendre. Selon leur taille, couper les artichauts en quatre ou en six. Les arroser d'un peu de vin blanc. Egoutter les tomates et les détailler en lanières. Faire revenir rapidement les chanterelles quelques minutes. Eliminer l'eau rendue. Faire revenir les artichauts et les gousses d'ail dans la moitié de l'huile durant env. 8 min. Remuer constamment et arroser peu à peu du reste du vin. Ajouter les tomates séchées et le bouillon, laisser mijoter le tout durant 3-4 min. Saler et poivrer.

Couper les filets de poisson en morceaux d’env. 50 g. Les saisir à feu vif dans le reste de l’huile d’abord du côté peau durant 2 min, puis terminer la cuisson de l’autre côté durant 1 min. Hacher grossièrement le persil et le mélanger avec les artichauts juste avant de servir. Dresser joliment le poisson avec les légumes. Parsemer de pignons.





Filet de Perdreau et sa Rotie macaronis juste gratinés (Gérard)



Filets de perdreaux

(4 personnes)

Ingrédients

Pour les perdreaux

2		*filets de perdreaux*
40	*g*	*beurre*
		sel, poivre
4	*cl*	*cognac*

Saler et poivrer les filets, les faires revenir avec du beurre dans une poêle env. 3 minutes de chaque côté, garder au four à 70°. Déglacer au cognac ou vin blanc les sucs, ajouter 2 dl de fond de volaille et laisser réduire afin d'obtenir une sauce bien liée.

La rôtie

Pour la rôtie

20	g	lard haché fin
80	g	foies de volaille
		sel, poivre
1		pincée de fleur de thym
1		pincée de sucre
50	g	foie gras cuit
3	cc	moutarde
1	cc	vinaigre
2	cc	cognac
20	g	beurre
4		tranches de pain baguette
½		gousse ail pelée

Faites fondre doucement le lard à la poêle, puis faites sauter les foies de volaille 3 min dans le gras rendu, assaisonnez de sel, poivre, fleur de thym et sucre. Débarrassez les foies dans une assiette et laissez refroidir Passez ensuite au tamis avec le foie gras. Ajoutez la moutarde, le vinaigre et le cognac. Assaisonnez de sel, et poivre et mélangez soigneusement cette mousse. Clarifiez le beurre et mettez-y à dorer les tranches de pain, puis frottez-les à l'ail. Répartissez la mousse sur ces rôties, en la lissant comme si c'était une quenelle, posez sur une plaque, protégez avec une feuille de papier alu et glissez 5 min au four bien chaud juste avant de servir.





Glace aux coings, coings caramélisés, coulis de fruits rouges et tuiles aux noisettes (Stefano)



Glace aux coings

3.5 dl crème entière
4 jaune d'œufs
1 c.s de sucre
150 gr de gelée de coings

Blanchire au batteur les jaune d'œufs avec le sucre,
faire chauffer la moitié de la crème mélanger
au œufs et faire monter en crème anglaise .
ajouter le reste de la crème ,mélanger.
Ajouter la gelée de coings, laisser refroidire .
Passer a la sorbetière.

Coings caraméliser

2 coings
Sure
Beurre
2 bâtons de cannelle
2 étoiles de badiane
2 étoiles de badiane

Couper les coings en tranche de 3 mm
faire fondre le beurre dans une poêle avec
cannelle et la badiane mettre les tranches de
coings et le sucre pour caraméliser bien laisser
refroidire ils vont devenir croquants

coulis de fruits rouge
200 gr de mélange de fruits rouge
30 gr sucre

faire cuire les fruits avec le sucre, passer au chinois

tuiles au noisettes

200 gr sucre glace
60 gr farine
50 gr beurre
3 blanc d'œufs
200 gr noisettes moulue

mélanger les blanc et le sucre glace au batteur 3-4 minutes
ajouter la farine ,battre encore 1 minute faire fondre le beurre et
l'ajouter au mélange, bien mélanger, laisser reposer au frai
minimum 4 heures étaler sur un papier sulfuriser ,saupoudrer de
de noisettes moulue, les passer au four a 200° 3-4 minutes et les
former (ça devient très vite dur).

Stefano 02.novembre 2010

Panna cotta amande et ses figues rôties

Temps de cuisson: 15 minutes
Temps de préparation: 20 minutes (+2h au frais)

Ingrédients pour 4 personnes:

Panna cotta à l'amande:
25 cl de crème liquide
10 cl de lait
2 feuilles de gélatine
1 cuillère à moka d'arôme d'amande amère

Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau bien froide.
Portez à ébullition la crème et le lait. Ajoutez la gélatine essorée et l'arôme.
Mélangez et versez ce mélange dans les verrines.
Ici, on choisit de poser les verrines sur une plaque d'alvéole d'oeufs avant de verser la panna cotta afin d'obtenir une présentation en biais.
Réservez au frais deux heures

Gelée de figues rôties:
8 figues
1 gousse de vanille
50 g de sucre
50 g de beurre
Préparation de la recette

Préchauffez le four à 200°C.
Lavez les figues.
Fendez-les en 4 jusqu'à la moitié de leur hauteur.
Placez les figues dans un plat allant au four.
Mettez dans les figues une petite noix de beurre et une pincée de sucre.
Fendez la gousse de vanille en deux.
Ensuite coupez-la en huit bâtonnets et plantez un bâtonnet de vanille dans chaque figue.
Enfournez pour 10/12 minutes.
Laissez bien refroidir.

Finition:

Une fois que les panna cotta sont prises, versez les figues refroidies (auxquelles on aura retiré les gousses de vanille).
Réservez au frais et dégustez bien frais.



Repas de Noël 2010



Samedi 4 Décembre 2010

« Les taste-sauce »
Section de Montreux

Apéritif : Graved Lachs

\+ + +

Soupe de Betterave avec son Ecume
de Wasabi et Coco

\+ + +

Millefeuilles Croustillant de Crabe et Avocat

\+ + +

Noix de Saint-Jacques au Sésame et son
Gratin d'Endives

\+ + +

Filet de Pigeon et sa Garniture

\+ + +

Fromages Affinés d'Ici et D'Ailleurs

\+ + +

Palet au Chocolat

Apéritif: Graved Lachs (Dieter)






2009
PRODUCT OF SWITZERLAND
Yvorne
Grand Cru
Clos du Rocher
Obrist SA Vevey
09
PIERRE
LATINE
Pinot Gris
YVORNE
GRAND CRU
2009
SAUVIGNON
BLANC
RÉSERVE
2008
DOMAINE LA COLOMBE
RAYMOND PACCOT
André Brunel
VACQUEYRAS
LES TROIS ROCHES
2003
Val d'Iris
2007
Grand Foudre
Vin Doux Naturel
Rasteau





Soupe de Betterave avec son Ecume de Wasabi (Gilles)



Millefeuilles Croustillant de Crabes et Avocat (Stefano)





<u>**Noix de Saint-Jacques au Sésame et son Gratin d'Endives (Georges)**</u>





Filet de Pigeon et sa Garniture (Gérard)






litre
1
0.8
0.5
0.25
dl
10
8
5
2.5
1



Fromages Affinés d'Ici et d'Ailleurs avec son Pain Maison (Dieter)






Chèvre à la papaye
Chèvre au poivre
Epoisses
Parmigiano
Fromage aux fleurs
CŒUR GOURMAND


Saint Agur
Pecorino au piment

Palet au Chocolat (Lionel)






800
500
250
100

Mardi 1 février 2011

Rougail de tomates à l'orange et aux anchois frais

Millefeuilles de Saint-Jacques
au jambon cru et pomme compotée

Entrecôte parisienne de veau et son gratin dauphinois

Fromages

Biscuits au chocolat,
glace au café et pruneaux au vin rouge

<u>Rougail de tomates à l'orange et aux anchois frais (Lionel)</u>



Rougail de tomates à l'orange et aux anchois frais

- 12 À 16 FILETS D'ANCHOIS FRAIS MARINÉS À L'HUILE
- 1 PETITE BOÎTE DE TOMATES PELÉES
- 1 ORANGE
- 50 G DE SUCRE SEMOULE
- 10 G DE GINGEMBRE
- 1 OIGNON ROUGE
- 1 PIMENT OISEAU
- SEL
- POIVRE

À l'aide d'un épluche-légumes, prélever le zeste de l'orange et l'émincer finement dans le sens de la largeur (en réserver quelques morceaux pour le décor).

Éplucher et râper ou hacher le gingembre, ciseler grossièrement l'oignon rouge et le piment.

Dans une casserole, faites revenir à feu doux le tout avec le sucre. Pendant ce temps, égoutter les tomates et les concasser grossièrement avant de les ajouter au mélange.

Faire compoter, toujours à feu doux, une dizaine de minutes en remuant sans cesse, puis laisser refroidir au frais.

Juste avant de servir, garnir les cuillères de rougail et disposer les anchois frais dessus. Décorer d'un zeste d'orange.

Millefeuilles de Saint-Jacques au jambon cru et pomme compotée (Olivier F)



Préparation 20 mn
Cuisson 20 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

- 16 belles noix de Saint-Jacques
- 8 tranches de jambon cru
- 3 pommes reinettes (ou boskoop ou canada)
- 30 g de beurre
- 1 c à s d'huile d'olive
- 1/2 c à s de vinaigre
- 1 poignée d'herbes fraîches mélangées
- Sel et poivre

Peler et épépiner les pommes, les couper en dés et les mettre à cuire dans une casserole à couvert avec 1 c à s d'eau, sel et poivre pendant 15 mn environ en surveillant. Mixer la compote.

Étaler le jambon sur une tôle tapissée de papier sulfurisé et mettre sous le grill du four en les retournant pour les faire croustiller. Garder au chaud four éteint.

Éponger les noix de Saint-Jacques et les faire dorer au beurre 1 mn par face. Les assaisonner.

Assaisonner les herbes mélangées avec le vinaigre et l'huile, sel et poivre.

Placer au centre des assiettes 2 à 3 c de compote. Poser dessus 2 noix de Saint-Jacques, couvrir d'une tranche de jambon, puis de Saint-Jacques et de jambon.

Terminer par un bouquet d'herbes et servir sans attendre.



Entrecôte parisienne de veau et son gratin dauphinois (Dieter)



Pour 8 personnes

Entrecôte parisienne (côtes couvertes)

1.6 kg d'entrecôte parisienne
Un choix de légumes de saison
Beurre et persil pour la finition des légumes
Os, vin blanc et légumes pour un bon fond de veau

Chauffer fortement dans une poêle, saisir la viande env. 10 min. sur toutes les faces, attendre la formation d'une croûte avant de retourner, poser sur un plat préchauffé et assaisonner bien la viande de toutes les côtés

Cuisson: environ 2 heures au milieu du four préchauffé à 80 ºC jusqu'à une temp. de cœur de 58 ºC. Peut patienter env. 1 heure au four à 60 ºC.



Le gratin dauphinois

1600 g de pomme de terre
3 dl de crème entière
3 dl de bouillon de veau
2 cuillères à soupe de romarin
1 petite gousse d'ail
sel, poivre
Cayenne et muscade

Mise en place:
Pelez les pommes de terre, coupez-les en fines rondelles de 3 mm d'épaisseur (ne surtout pas laver!)
Hachez très finement la gousse d'ail et mélangez-la avec les pommes de terre.
Mettez en casserole, avec le bouillon, le romarin finement haché et le reste des épices.
Laissez cuire cinq minutes. Ajoutez alors la crème et donnez juste un bouillon.
Retirez du feu et rectifiez l'assaisonnement.

Cuisson:
Dans le bas du four préchauffé à 160 °C, pendant une bonne heure et demie.

Fromages



Buiscuits au chocolat, glace au café et pruneaux au vin rouge (Jean-Philippe)





Dessert pour 4 personnes; pour 4 moules de 10 cm de Ø

GLACE AU CAFÉ:
1 œuf
2 cs d'eau
40 g de sucre
1 cc de café soluble *instantané*
1 dl de crème

BISCUITS AU CHOCOLAT:
40 g de beurre
20 g de chocolat noir extra-fin
2 blancs d'œuf
60 g de sucre
20 g de fécule de maïs
20 g de farine fleur
1/4 de cc de cacao en poudre
20 g d'amandes *moulues*
1 goutte d'arôme d'amandes amères
beurre et farine *pour les moules*
menthe *pour décorer*

PRUNEAUX AU VIN ROUGE:
2 dl de vin rouge
50 g de sucre
1 bâton de cannelle
2 clous de girofle
200 g de pruneaux *surgelés*

1 Pour la glace, travailler l'œuf au mixeur-plongeur dans un récipient profond jusqu'à obtention d'une masse claire et épaisse. Faire bouillir l'eau avec le sucre et le café soluble. Dès l'apparition de grosses bulles, incorporer à l'œuf en filet, en remuant. Battre le tout dans un bain d'eau glacée. Fouetter fermement la crème et l'incorporer. Laisser prendre dans une sorbetière, ou placer 3 heures au congélateur dans une jatte en inox (brasser toutes les 30 minutes).

2 Pour les biscuits, préchauffer le four à 180 °C. Faire fondre le beurre et le chocolat au bain-marie. Monter les blancs d'œuf en neige, ajouter le sucre et continuer à fouetter jusqu'à consistance bien ferme. Mélanger la fécule, la farine et le cacao, tamiser sur les blancs d'œuf, incorporer au chocolat fondu avec les amandes et l'arôme d'amandes amères. Verser l'appareil dans des moules beurrés et farinés. Faire cuire dans la moitié inférieure du four durant env. 7 minutes. Laisser refroidir.

3 Pour les pruneaux, porter le vin à ébullition avec les épices. Y faire cuire les pruneaux sans les laisser se défaire. Les laisser refroidir dans le vin.

4 Démouler les biscuits. A l'aide d'un emporte-pièce, y découper un disque de 4 cm de Ø au centre. Déposer les anneaux de biscuit sur des assiettes. Partager les pruneaux en deux, en garnir joliment le bord des biscuits. Former des boules de glace et les déposer au centre. Chapeauter avec les petits disques de biscuit. Décorer de menthe.

Jörg Slaschek soigne la présentation de ses mets dans les moindres détails. Pour ce dessert, par exemple, il parfait la décoration avec de très fins copeaux de chocolat et des noix de macadam caramélisées.

Préparation: env. 40 minutes
Réfrigération: 3 heures

Les recettes ont été adaptées au style de CUISINE DE SAISON et, avec l'accord de Jörg Slaschek, légèrement modifiées pour une famille de quatre personnes.

Mardi 8 mars 2011

19h30 > Rillettes de Féra fumée en croûte de pdt
& Bouchée de St Jacques au Kumquat

20h10 > Pot-au-feu de foie gras
et son croûton à la moëlle

20h40 Saltimbocca de St Pierre
Nouilles de courgettes au Safran

21h20 Filets de Lapin à la ciboulette
Carottes glacées au sirop d'érable
Variété d'oignons confits

21h50 Trio de fromages de Choc

22h20 Salade d'agrumes aux épices



Rilletes de Féra fumée en croûte de pommes de terre & Bouchée de St-Jacques au Kumquat (François)






L' OLÉADE
présente
l'huile d'olive
à
Orange
à base
d'huile d'olive
extra
vierge
et d'oranges
fraîches
37.5 cl



Ingrédients pour **8** à **10** personnes

2	beaux filets de féra fumée (si possible désarêtés)
½ dl	de crème
1 cs	de moutarde à l'ancienne
1 cs	de ciboulette ciselée
½	jus de citron
	Sel et poivre
150 g	de chips de pommes de terre écrasées

Otez bien les arêtes des filets de féra, puis hachez les filets grossièrement et mélangez-les avec tous les ingrédients sauf les chips.

Vérifiez l'assaisonnement puis formez des boules et roulez-les dans les chips.

Servez bien frais avec une petite salade.

Pot-au-feu de fois gras et son crouton à la moelle (Philippe)



Pot au feu de foie gras de canard

Ingrédients [8pers.]		
Foie gras & bouillon	**légumes**	**Matériel**
• 1 lobe de foie gras de canard (300gr) • 1lt de bouillon de volaille sans graisse (Nahrin par ex.)	• 2 carottes • 1 petit céleri pomme • 1 navet • 1 cœur de chou frisé • 1 petit poireau • Ciboulette ciselée	• 8 pots à pâté avec couvercle desquels on aura retiré le joint orange

Mise en place

1. Foie gras
   - couper en cubes de 1 cm de côté, conserver à couvert et à température ambiante, légèrement épicé.

2. Bouillon
   - Faire chauffer jusqu'à frémissement

3. Légumes
   - Tailler des billes dans les légumes racines à l'aide d'une petite cuillère parisienne (réserver les chutes pour faire une mirepoix)
   - Couper le chou et le poireau en petites lanières
   - Attendrir les légumes séparément dans le bouillon et les refroidir. Réserver.

4. Bols de service
   - Porter le chauffe plat à temp. Max (90oC) et y déposer les pots de service

Cuisson et finitions

- Filtrer le bouillon et le répartir dans les pots
- Répartir les légumes (3 billes de carotte, 2 de céleri, 1 de navet et qq lanières de chou et poireau.
- Laisser venir à température
- Répartir les cubes de foie de canard (4 à 5 par bol) et laisser « tirer » une minute.
- Ajouter dans chaque pot qq gouttes de porto et une pincée de ciboulette avant de servir

Saltimboca de St-Pierre avec ses nouilles de courgettes au Safran (François)



Ingrédients pour **6** personnes

500 g	de filet de saint-pierre sans la peau
6	tranches de jambon cru
6	belles feuilles de sauge
1	bonne cuillère à soupe d'huile d'olive pour la cuisson
	Sel et poivre

TAGLIATELLES DE NAVETS AU SAFRAN

2 dl	de fumet de poisson
1 cc	d'ail haché
1 cc	d'échalotes hachées
1 cs	de vin blanc
1 cs	d'huile d'olive
1	pointe de couteau de safran ou quelques pistils
2 dl	de crème
250 g	de gros navets épluchés puis coupés en tagliatelles (bandes de 2 mm d'épaisseur et 1 cm de largeur)

Portionnez les filets de saint-pierre, déposez sur chaque morceau une feuille de sauge puis enrobez avec le jambon cru. Assaisonnez et réservez.

TAGLIATELLES DE NAVETS AU SAFRAN

Faites réduire dans une casserole à ½ dl le fumet de poisson avec l'ail, l'échalote, le vin blanc, l'huile d'olive et le safran.

Ajoutez la crème puis laissez mijoter 10 minutes. Ajoutez alors les tagliatelles de navets, faites cuire doucement encore 3-4 minutes et réservez.

FINITIONS ET DRESSAGE

Poêlez à l'huile d'olive les saltimboccas de saint-pierre 2 minutes de chaque côté puis dressez-les sur un lit de tagliatelles de navets au safran que vous aurez réchauffées.

Servez immédiatement.

Facultatif : un cordon d'huile de basilic.

Filet de Lapin à la ciboulette, carottes et une variété d'ognions confits (Gilles)



Filets de lapin à la ciboulette

Recette pour 4 personnes

- 400 g de filet de lapin (1 filet ½ soit 100 g env. par personne)
- 1 tomate pelée, concassée
- 150 g de champignons de Paris
- 2 échalotes hachées
- ciboulette ciselée
- 3 dl de vin blanc
- 1 dl de crème entière
- huile, beurre, sel, poivre, curry
- jus et zeste d'un citron
- moutarde gros grains

Préparation :

Parer les filets de lapin, les enduire légèrement de moutarde à gros grains
Préparer la marinade : huile, jus et zeste de citron, curry (1 cc), sel, poivre
Les faire mariner 30' au min.

Rissoler les filets 5 min. env. dans de l'huile, les réserver à couvert
Faire revenir les échalotes dans du beurre, ajouter la tomate concassée, ajouter le vin blanc et laisser réduire de moitié à petit feu
Ajouter la crème, porter à ébullition, réduire la chaleur
Ajouter la ciboulette ciselée
Remettre la viande dans la sauce, mijoter 5 min.
Ajouter les champignons de Paris émincés et continuer la cuisson à feu doux durant encore 3 min.
Contrôler l'assaisonnement, dresser et servir.

VARIANTES : remplacer les filets de lapin par des filets de poulet, remplacer la tomate par du poireau émincé.





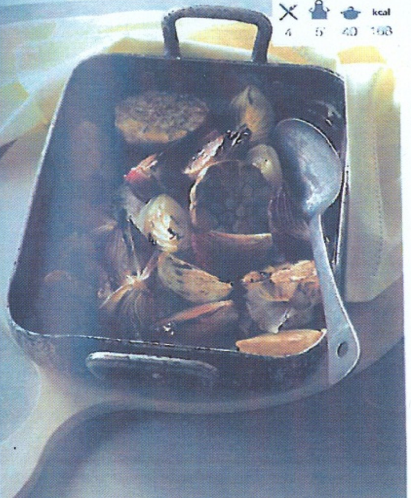
4 | 5' | 20' | 274 kcal

mini-carottes glacées au sirop d'érable et à l'orange

30 g de beurre
800 g de mini-carottes pelées
2 c. à c. de zeste d'orange râpé
60 ml de jus d'orange
2 c. à s. de vin blanc sec
2 c. à s. de sirop d'érable
70 g de noisettes grillées grossièrement hachées
+ graines de sésame grillées

1 Faites fondre le beurre dans une grande poêle. Faites chauffer les carottes en les retournant de temps en temps, jusqu'à ce qu'elles soient presque cuites.

2 Ajoutez le zeste et le jus d'orange, le vin et le sirop d'érable. Portez à ébullition. Baissez le feu et faites réduire à découvert jusqu'à ce que les carottes soient tendres et caramélisées. Parsemez de noisettes et servez.



4 | 5' | 40' | 168 kcal

oignons rôtis au vinaigre balsamique

2 oignons rouges (340 g) coupés en 4 + 2 échalotes
2 oignons jaunes (300 g) coupés en 4
2 têtes d'ail coupées en 2 horizontalement
2 c. à s. d'huile d'olive
1 c. à s. de vinaigre balsamique
1 c. à s. de sucre roux

Préchauffez le four à 220 °C. Mélangez les ingrédients dans un plat à four moyen.

Faites rôtir les légumes 40 min en les arrosant régulièrement du jus de cuisson, jusqu'à ce que les oignons et l'ail soient bien dorés.

artichauts au citron et aux herbes

4 | 10' | 40' | 175 kcal

80 g de beurre ramolli
2 c. à c. de zeste de citron râpé
1 c. à s. de persil plat finement haché
2 c. à c. de basilic finement haché
4 artichauts moyens (800 g)

1 Mélangez le beurre, le zeste de citron et les herbes dans un bol. Disposez le mélange sur du film alimentaire et formez un rouleau en serrant bien le film. Placez au congélateur pour faire durcir le beurre.

2 Pendant ce temps, retirez les feuilles dures à la base des artichauts. Coupez les tiges pour poser les artichauts à plat.

Faites cuire les artichauts dans une grande casserole d'eau bouillante, 40 min environ. Égouttez-les.

Servez-les chauds. Posez une tranche de beurre aromatisé sur le dessus et accompagnez de quartiers de citron.



Le trio de fromages de choc



Salade d'agrumes aux épices (Gilles)



Saveurs
très intéressantes!

Salade d'oranges aux figues et à la cannelle

Dessert pour 4 personnes

4 oranges *
3 figues séchées
1 cs de sucre
1 bâton de cannelle
1 cc d'eau de fleurs d'oranger
5 ml pour 0,25 litre de liquide
1 cc de sucre glace
½ cc de cannelle en poudre
quelques feuilles de menthe

1 Peler 3 oranges à vif, en veillant à bien éliminer la partie blanche de l'écorce, puis les couper en rondelles de 0,5 cm d'épaisseur. Les disposer sur un plat. Exprimer le jus de la quatrième orange. Presser également le jus de la pulpe restée attachée à l'écorce des oranges pelées. Tailler les figues en tranches de 0,5 cm d'épaisseur. Dans une casserole, porter le jus d'orange à ébullition avec les figues, le sucre, le bâton de cannelle et l'eau de fleurs d'oranger. Laisser refroidir à couvert. Verser sur les oranges et laisser reposer 30 minutes. Arroser périodiquement les oranges de jus.

2 Dresser la salade d'oranges dans des coupes. Mélanger le sucre glace avec la cannelle et en saupoudrer la salade. Décorer de menthe.

L'eau de fleurs d'oranger est très utilisée dans la cuisine nord-africaine. Avant et après les repas, l'usage veut que l'on se rince les mains dans de l'eau parfumée de quelques gouttes d'eau de rose ou de fleurs d'oranger.

Préparation: env. 20 minutes
Repos: 30 minutes

Par personne, env. 2 g de protéines, moins de 1 g de lipides, 24 g de glucides, 450 kJ / 110 kcal



* 2 citrons verts
5 capsules de cardamome
1 gousse de vanille
4 fruits d'anis étoilé
4 clous de girofle
qq brins de safran
2 oranges
3 mandarines
1 grapefruit rose

1 Prélever le zeste des citrons verts en filaments. Ecraser légèrement les capsules de cardamome. Fendre la gousse de vanille, en gratter les graines. Faire mijoter le zeste, la vanille (graines et gousse), toutes les épices et le sucre avec 3 dl d'eau durant env. 15 min, sur feu moyen.

2 Entre-temps, peler les agrumes restants à vif, puis les couper en fines rondelles. Selon leur grandeur, les recouper en deux ou en quatre. Retirer les pépins.

3 Plonger les agrumes dans le sirop épicé chaud, laisser refroidir durant env. 2 h. Avant de servir, réchauffer éventuellement le tout et présenter la salade tiède.

Mardi 5 avril 2011

19^{30}	. Apéro	Les Claives / Marsanne
20^{14}	- Filets de perche au beurre de cresson et herbette	La Vouettaz Charmont de Chamoson
20^{45}	- Brochette de St. Jacques et langoustine	Mélodine Vacqueyras 2008
21^{15}	- Foie de veau farci aux cèpes	Chateau Charmail 2006 Haut Medoc
21^{45}	Fromages	Païen Chamoson 2008
22^{15}	Diplomate à l'ancienne	rien

Les Nems de coquillages (Gérard)

ou Les Cigars1) de la mer et leur dip au soja épicé

1) Les Dégustateurs ont trouvé que cette forme serait plus adaptée!



Nems de coquillages

Ingrédients pour 4 personnes

100	g	moules décortiquées
100	g	crevettes décortiquées
50	g	pousses d'épinards crues
1		rhizome de gingembre
50	g	fondue d'oignons
10	cl	sauce soja
30	cl	jus de veau
		ciboulette et cerfeuil
		pâte filo

Pour les nems…réalisez le mélange moules, crevettes, pousses d'épinards crues et fondue d'oignons. Assaisonnez de sel, de poivre et de gingembre. Formez les nems avec la pâte filo puis réservez-les au frais en les beurrant généreusement pour éviter qu'ils craquent.

Pour la sauce soja… râpez le gingembre dans la sauce soja. Faites réduire, ajoutez le jus de veau et faites réduire à nouveau afin d'obtenir un jus bien corsé. Filtrez puis maintenez au chaud.

Faites cuire les nems au four. Coupez-les en oblique et dressez tous les éléments sur une assiette avec une salade d'herbes et un cordon de sauce soja.





Filets de perche au beurre de cresson et herbettes (Olivier P.)

(Recette originale de Roland Pierroz)



Pour 6 personnes (en entrée)

350 g de petits filets de perche du Léman (4 par personne)
1 botte de cresson
1 bouquet de persil plat
1 bouquet de cerfeuil
1 échalote
1 gousse d'ail
½ jus de citron
150 g de beurre
150 g de chapelure blanche très fine
3 c.s. de crème
6 petits oignons
beurre à rôtir
sel et poivre du moulin
1 pincée de bicarbonate

Mise en place

Retirer les grosses tiges des herbes et du cresson. Peler l'ail et l'échalote. Faire blanchir tout ensemble avec le bicarbonate pendant 5 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egoutter, passer au mixer avec 100 g de beurre et garder en attente au frais. Couper les oignons en rouelles et les faire dorer au beurre à rôtir. Mettre en attente.

Cuisson et finitions

1. Mettre le beurre de cresson et herbettes dans une casserole, ajouter le jus d'un demi-citron et la crème et porter sur feu vif pou émulsionner et réchauffer. Assaisonner en sel et poivre et garder au chaud.

2. Verser la chapelure dans une grande assiette. Passer le côté peau de chaque filet dans la chapelure et les assaisonner.

3. Faire juste colorer les filets dans du beurre bien chaud, dans une grande poêle antiadhésive, seulement du côté chapelure.

Présentation

Napper les assiettes chaudes avec la sauce verte. Disposer les filets de perche dessus, côté chapelure visible. Garnir avec quelques rouelles d'oignon frit.

Brochette de St-Jacques et langoustine aux oignons nouveaux et son infusion (Gérard)







Brochette de St-Jacques et langoustine aux oignons nouveaux et son infusion

<u>*Ingrédients pour 4 personnes*</u>

4		*St-Jacques*
8		*Scampis*
6		*Oignons tige*
1		*Citron*
2		*pommes vertes*
1		*petit céleri rave*
		Huile d'olive
2.5	*dl*	*bouillon de légumes*
20	*g*	*beurre*

Passer les pommes et le céleri à la centrifugeuse

Faire revenir l'oignon après l'avoir coupé grossièrement avec de l'huile d'olive, le beurre et le sel. Ajouter le bouillon. En fin de cuisson ajouter le zeste d'un citron. Garder l'oignon croquant.

Badigeonner les coquilles et les scampi à l'huile d'olive. Chauffer et saler la poêle, y faire cuire les fruits de mer, puis monter sur une brochette avec un peu de fleur de sel.

Service....poser au fond des assiettes creuses l'oignon, entourer de la réduction de pommes-cèleri rave, poser la brochette sur l'assiette et décorer de fleurs selon la saison.



Foie de veau farci aux cèpes (Georges)





Foie de veau farci aux cèpes

Ingrédients pour 4 personnes

700 gr foie de veau en tranches
250 gr de cèpes ou autres champignons
Persil
Ail
Feuilles de sauge
Ficelle de cuisine

Préchauffez le four à 180°
Frire les feuilles de sauge
Emincer finement les champis
Faire revenir les champis avec persil et ail
Etaler la tranche de foie saler et poivrer
Déposer les champis au centre, rouler et maintenir le tout avec ficelle de cuisine
Dorer sur toutes les faces à la poele
Enfourner pour 10 minutes
Couper le roulé en tranches, parsemer de sauge frite

Pois mange-tout sautés au sésame et pignons
Ingrédients pour 4 personnes

Huile de sésame
600 gr de pois-mange-tout
2 ciboules émincées
2 c.s. de pignons grillés
1 c.s. sésame grillé

Jus de poivron à la badiane et à la vanille
(pour 6 personnes env)

1 poivron rouge
1 poivron jaune
1 dl de fond de veau ou de volaille
2 étoiles de badiane
Les graines d'une gousse de vanille

Laver et émincer les poivrons séparément
Faire suer sans coloration
Verser le fond blanc et la badiane avec le poivron rouge
Verser le fond blanc et la vanille avec le poivron jaune
Porter à ébullition et faire cuire à feu moyen jusqu'à tendreté des poivrons
Oter la badiane
Mixer pour obtenir 2 coulis
Passer éventuellement au chinois

Purée rose
(pour 4 personnes)

1 betterave cuite
500 gr pommes de terre à purée
20 cl lait entier
50 gr beurre salé
20 cl crème

Faire la purée de patates au presse-purée (pas au mixer)
Au milieu de la cuisson ajouter betterave mixée
Ajouter lait/beurre puis crème et assaisonner
28.03.2011/G. Pichonnaz

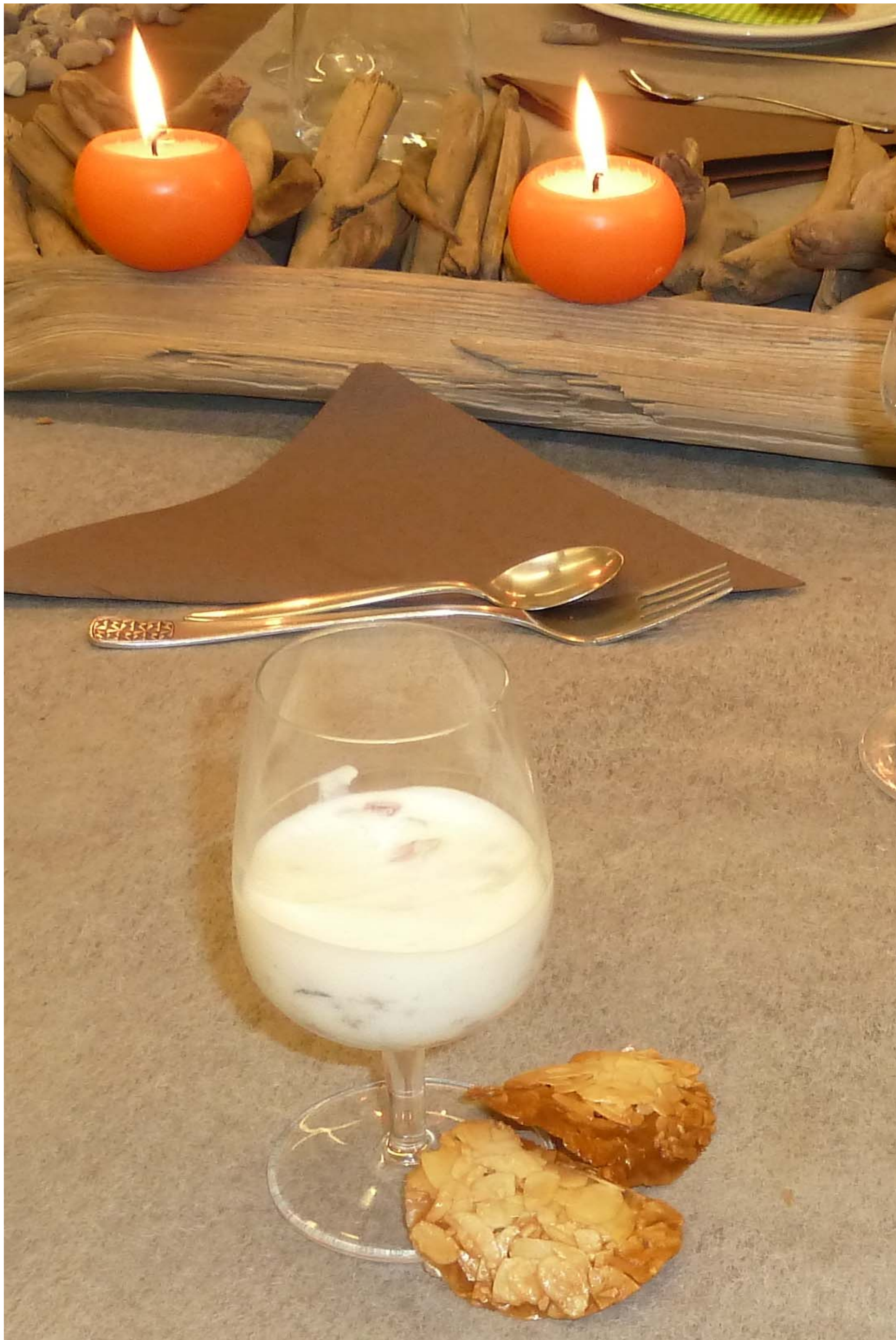
<u>Choix de fromages</u>





Diplomate à l'ancienne (Olivier P.)

(interprétation personnelle d'une recette originale de Roland Pierroz)



Pour 15 personnes (si servi en petits verres)

Génoise

Moule à charnière de 15 cm

2 œufs	déposer dans une terrine au bain marie.
60 g de sucre	fouetter jusqu'au ruban, env. 15 minutes
1 pincée de sel	
	retirer du feu, fouetter encore 5 minutes
30 g de farine	mélanger, incorporer délicatement
30 g de fécule (maïzena)	
10 g de beurre	fondre, refroidir, ajouter verser dans un moule préalablement beurré et légèrement fariné
	cuisson au four à 180° durant 20 à 25 minutes

Crème pâtissière

1 c.s fécule	
2 c.s sucre	mélanger dans une casserole
1 œuf	ajouter, battre en mousse
2 dl lait	ajouter, mélanger
½ bâton de vanille	fendre, ajouter
½ sachet sucre vanillé	ajouter
	chauffer jusqu'au premier signe d'ébullition en remuant constamment
30 g de beurre	fondre et ajouter
	verser dans une terrine, laisser refroidir en remuant de temps en temps

Diplomate

4 dl de crème
1,5 dl de crème pâtissière
100 g de fruits confits
50 g de raisins secs
3 gros macarons
2,5 feuilles de gélatine
2,5 dl de rhum
6 rondelles de génoise

Mise en place

1. Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide
2. Couper s'il y a lieu les fruits confits en dés et faire tremper dans du rhum avec les raisins secs
3. Mesurer 4 dl de crème et monter en chantilly ferme
4. Débattre légèrement 1,5 dl de crème pâtissière dans un saladier
5. Essorer la gélatine ramollie, la mettre dans une petite casserole avec 1 dl de rhum et faire tiédir à feu doux pour la dissoudre. Verser dans la crème pâtissière, mélanger et laisser prendre quelques instants en remuant.
6. Incorporer ensuite la chantilly délicatement, en soulevant la masse avec une spatule et en faisant tourner le saladier
7. Verser 0,5 dl de rhum dans une assiette creuse et tremper rapidement les rondelles de génoise et les macarons
8. Mettre la moitié de la crème dans un sac muni d'une large douille et dresser dans le fond des verres
9. Ajouter les rondelles de génoise, puis répartir les fruits confits, les raisons secs et les macarons émiettés
10. Dresser la seconde moitié de la crème avec le sac à douille
11. Entreposer au moins 3 heures au frigo avant de servir

Mardi 3 mai 2011

19h15 Apéro: Pétales de radis à la mousse de sardines
Cuillères de saumon au wasabi

20h00 Filet de rouget en croûte de sésame
et sa vinaigrette thaï

20h30 Carpaccio valaison

21h00 Lapin farci à l'ail des ours

21h30 Fromages d'ici et d'ailleurs

22h00 Dessert

<u>Pétales de radis à la mousse de sardines et cuillères de saumon au wasabi (Christian)</u>



Pour 18 bouchées

1 boîte de sardines à l'huile
10 cl de yaourt à la grecque
1/2 cuil. à café de cumin moulu
Le jus de 1/2 citron
1 grand radis blanc
1 cuil. à soupe d'aneth frais
Fleur de sel, poivre du moulin.

1/ Égoutter les sardines, retirer les arêtes et les queues.

2/ Dans un saladier, écraser les sardines à la fourchette, ajouter le yaourt, le cumin et le jus de citron. Saler et poivrer. Mélanger la préparation de façon à obtenir une pâte homogène.

3/ Laver, sécher et peler le radis blanc avant de le couper en tranches régulières de 3 mm. Déposer 1 cuillerée à café de pâte de sardines sur chaque tranche de radis.

4/ Décorer avec les brins d'aneth.

astuce 

C'est une présentation astucieuse pour remplacer le pain. Les tranches de radis peuvent être remplacées par des tranches de concombre et être agrémentées de garniture au saumon fumé ou au fromage blanc.



Pour 18 cuillères

1 gros avocat
Le jus de 1/2 citron
300 g de pavé de saumon frais
1 tube de wasabi
1 cuil. à soupe de gingembre au vinaigre
Fleur de sel.

1/ Éplucher et dénoyauter l'avocat, le découper en fines lamelles. Arroser les lamelles avec le jus de citron.

2/ Découper le saumon en cubes de 2 cm. Saler avec de la fleur de sel.

3/ Dans de jolies cuillères, disposer 1 lamelle d'avocat et 1 cube de saumon.

4/ Disposer 1 noisette de wasabi et 1 lamelle de gingembre au vinaigre. Déguster aussitôt.

conseil

Le wasabi est un condiment utilisé dans la cuisine japonaise pour agrémenter les poissons et les viandes. Son goût s'apparente à celui du raifort.

Le gingembre au vinaigre s'achète dans les épiceries asiatiques. Il est possible de le réaliser soi-même en laissant mariner pendant au moins une journée des bâtonnets de gingembre dans un mélange de vinaigre de riz et de sucre.



Filet de rouget en croûte de sésame et sa vinaigrette thaï (Christian)



Ingrédients pour 6 personnes

6	filets de rouget barbet désarêtés
50 g	de graines de sésame
1	blanc d'œuf
1	petite carotte coupée en julienne (fines lamelles)
50 g	de céleri-pomme coupé en julienne
30 g	de poireau coupé en julienne
30 g	de peau de courgette coupée en julienne
3 cs	d'huile de cacahuètes grillées
	Pousses de soja (facultatif)
	Sel et poivre

VINAIGRETTE THAÏE

20 g	de miel
40 g	de sauce soja
50 g	d'huile de cacahuètes grillées
8 g	de ketchup
8 g	de moutarde
5 g	d'ail haché
20 g	de gingembre frais haché
	Tabasco
	Sel

Mélangez tous les ingrédients de la vinaigrette et gardez-la au chaud.

Panez la moitié de chaque filet de rouget côté peau avec le blanc d'œuf et les graines de sésame. Réservez.

Suez tous les légumes crus à l'huile de cacahuètes grillées et assaisonnez. Gardez-les croquants puis dressez-les sur les assiettes.

Assaisonnez et poêlez les filets de rouget à l'huile d'olive (attention : 40-50 secondes de chaque côté) puis déposez-les sur les légumes. Saucez autour avec la vinaigrette.



Carpaccio valaisan (Fredo)





Lapin farci à l'ail des ours (Claude)



Les fromages d'ici et ailleurs (Lionel)



Dessert (Lionel)





Mardi 7 juin 2011

Repas des potes

19^{25} Apéro : Galettes de poissons Thaï

20^{00} Entrée 1 : Coquilles St. Jacques, Asperges au morilles

20^{30} Entrée 2 : Saladines de cailles

21^{15} Plat : Trilogie de Lapin
Sauce au Olives

22^{00} Fromages : div. variétés

22^{45} Dessert : Panna Cotta Rhubarbe
et Framboise



Galettes de poissons thaï (Dieter)





POUR 6 PERSONNES

Pour le chutney

Préparation : 15 min

Cuisson : 20 min

- 1 grosse mangue juste mûre d'environ 400 g
- 1 petit poivron/piment
- 100 g de sucre de canne blond
- 5 cl de vinaigre de cidre
- 5 g de galanga ou de gingembre frais
- 1 dosette de safran en poudre

Recettes issues et adaptées du blog beautycuisine.canalblog.com
Photo : Valérie Lhomme – Stylisme : Manuela Chantepie et Amandine Schira

Pour les galettes

Préparation : 20 min

Cuisson : 6 min

- 500 g de colin ou autre poisson à chair ferme
- 10 filets de sardines fraîches
- 1 botte de coriandre
- le zeste et le jus d'un citron bio
- 2 bâtons de citronnelle
- 1 petit piment thaï
- 1 grosse gousse d'ail pelée et dégermée
- 50 g de chapelure
- 1 œuf, huile de tournesol
- sel et poivre

Préparation

Pour le chutney. Préparez le chutney plusieurs jours à l'avance. • Pelez, dénoyautez et coupez en petits dés la mangue. • Pelez et hachez finement le gingembre ou le galanga. • Épépinez et détaillez en fines lamelles le piment/poivron. • Dans une casserole, versez le vinaigre et le sucre. Portez à ébullition, puis ajoutez les ingrédients précédents ainsi que le safran. • Laissez confire 20 min et mettez en pots. • Ensuite réservez ce chutney au réfrigérateur. Il se conserve plusieurs semaines.

Pour les galettes. Lavez, séchez, effeuillez la coriandre. • Otez la partie dure des bâtons de citronnelle pour ne garder que le cœur tendre. • Épépinez le piment. • Passez rapidement les filets de poisson sous l'eau fraîche, puis séchez-les et retirez toutes les arêtes. Ensuite coupez-les en morceaux et mixez-les avec l'ail, le piment, la coriandre et la citronnelle. En procédant par à-coups vous devez obtenir une texture compacte et homogène. • Ajoutez alors la chapelure, le zeste émincé, le jus du citron, l'œuf battu, le sel et le poivre. • Dans la paume de vos mains, confectionnez des boulettes de la taille d'un gros œuf et aplatissez-les légèrement pour obtenir de petites galettes. • Versez l'huile dans une sauteuse antiadhésive, chauffez-la et posez délicatement les galettes confectionnées. • Faites-les dorer 3 min de chaque côté, salez, poivrez et servez-les aussitôt avec un peu de chutney de mangue et, si vous le désirez, une salade de pousses d'épinards assaisonnées d'huile d'olive et de jus de citron.

Noix de Coquilles St-Jacques grillées aux asperges vertes (Jean-Pierre)





Première création 2000

Recette pour 4 personnes

Pour faire son marché

20 coquilles Saint-Jacques

500 g de morilles fraîches

20 asperges vertes de Meyrin

9 dl de fond blanc de volaille (cf. recette)

9 dl de fond brun de veau (cf. recette)

50 g de beurre

2 dl de crème montée 35% de MG

1 cuillère à café d'armagnac

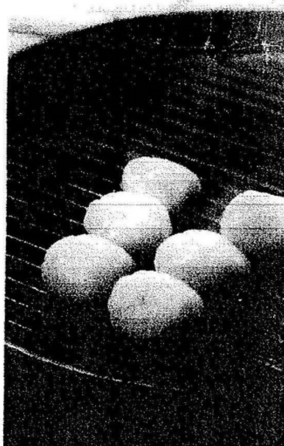
1 cuillère à café de cognac

1 échalote ciselée finement

½ dl d'huile d'arachide

50 g de beurre noisette

sel



Mise en place

Lever les Saint-Jacques à l'aide d'un couteau plat sans casser le nerf des coquilles, de manière à les garder entières avec le couvercle pour la décoration. Enlever délicatement le corail des Saint-Jacques sans casser les noix et laver ces dernières soigneusement à l'eau courante pour en retirer tout le sable. Réserver pour la suite.

Peler les queues d'asperges à l'aide d'un économe. Les ficeler en botte et les cuire dans l'eau bouillante salée. Les refroidir ensuite dans l'eau glacée. Tailler les pointes d'asperges de la longueur d'un pouce et le restant en fines rondelles. Réserver.

Tremper les morilles fraîches dans l'eau, les rincer à l'eau courante, plusieurs fois jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sable à l'intérieur.

Préparation de la sauce aux morilles

Prendre 100 g de morilles, puis les couper en 4 et les faire revenir dans une poêle avec de l'huile d'arachide. Couvrir. Laisser pincer les morilles, ajouter ensuite l'équivalent d'une demi-échalote ciselée, flamber avec le cognac.

Mouiller avec le fond de volaille et le fond brun, porter à ébullition, laisser tirer à couvert 1 heure. Mixer au Rotor et passer au chinois. Réserver.

Dressage

Sauter 400 g de morilles fraîches dans une poêle à couvert avec de l'échalote ciselée finement. Les retirer de la poêle et garder les plus belles pour les redresser dans les coquilles. Embeurrer (10 g de beurre) les autres morilles avec les queues d'asperges taillées en rondelles et dresser un petit tas au milieu des coquilles Saint-Jacques.

Griller les Saint-Jacques d'un côté et les rôtir de l'autre au beurre noisette dans une poêle. Les dresser sur le socle d'asperges et de morilles.

Chauffer et embeurrer (10 g) également les pointes d'asperges. Les dresser en volume sur les Saint-Jacques dans la coquille.

Terminer la sauce en la montant au beurre (30 g), en y ajoutant la crème montée et la cuillère d'armagnac. Assaisonner, émulsionner et saucer les Saint-Jacques.

Remarques

La morille et l'asperge sont des produits qui se trouvent et se travaillent essentiellement au printemps.

Attention à suffisamment crémer la sauce aux morilles, la morille ayant besoin de crème pour révéler toute l'ampleur de son goût.

Vins choisis par le sommelier

Pont des Soupirs blanc 2003, *Domaine du Paradis, Roger Burgdorfer.*

Opale 2001, *Cave Le Potier, Jérôme Giroud-Briguet.*

Meursault 1er cru Les Perrières 1992, *Jean-François Coche-Dury.*



Saladine de cailles (Dieter)



Pour 8 personnes

- 4 cailles fraîches
- Salades mésclin avec un mélange d'herbes aromatiques (ciboulettes, persil, sellerie en feuille, coriandre)
- fond de sauce de cailles
- aceto balsamico, beurre

Pour la sauce :
Une réduction de bouillon de poule renforcée par une bonne goutte de aceto balsamico. Lier avec deux noix de beurre et assaisonner avec sel, poivre et un quelques coûtes du jus de citron.

Pour les cailles
Saisir les les cuisses (6 min.) et les filets (3 min.) dans une poêle - commencer par les cuisses. Assaisonner avec sel et poivre.

Fantaisie de lapin fermier avec sauce au olives (Stéphano)





Nombre de personnes: 4
Période favorable: printemps
Vin conseillé: rouge
Cabernet (Ollon)

Polenta
80 g de polenta (mouture moyenne)
20 g d'oignons hachés
40 g de parmesan râpé
1 c.s. d'huile d'olive
1 dl d'eau
1 dl de lait
Noix muscade
Sel, poivre du moulin
10 g de beurre

Finitions:
10 g de beurre

Jus de lapin
200 g d'os et de parures de lapin
50 g de mirepoix (oignons, carottes, céleris)
1 dl de vin blanc
2 dl bouillon de volaille*
1 gousse d'ail
1 brindille de thym

Sauce aux olives
,5 dl de jus de lapin
50 g d'olives niçoises
c.s. de vinaigre balsamique

initions:
c.s. d'huile de basilic*

Rognons de lapin
2 rognons de lapin
el, poivre du moulin

Epaules de lapin
épaules de lapin
,5 dl de jus de lapin
,5 dl de vin blanc
0 g de beurre
gousse d'ail
brindille de thym
el, poivre du moulin

Préparation

Polenta

Dans une casserole, ***faire suer*** les oignons hachés au beurre. Verser la polenta.

Mouiller avec l'eau et le lait. Assaisonner de sel, de poivre du moulin et de noix muscade.

Cuire au four à 120° pendant 2 heures.

Remuer fréquemment.

Au terme de la cuisson, ajouter le parmesan et un filet d'huile d'olive.

Sur une plaque, étaler la polenta à l'aide d'une spatule sur une épaisseur de 1,5 cm.

Recouvrir d'un film alimentaire. Réserver au frais pendant 2 heures.

Découper 8 galettes à l'emporte-pièce. Réserver.

Jus de lapin

Dans une casserole, colorer uniformément les parures et les os de lapin à l'huile.

Ajouter la mirepoix. Faire ***pincer*** le tout. Egoutter la graisse. ***Déglacer*** au vin blanc.

Mouiller au bouillon de volaille à hauteur (ou à l'eau). Ajouter le thym et l'ail.

Faire cuire à petite ébullition pendant 30 minutes.

Filtrer à la passoire fine. Réserver.

Brochettes de rognon de lapin

Sur chaque brochette en bois, enfiler 3 rognons.

Carrés / tournedos de lapin

Découper le râble de façon à obtenir le carré d'un côté et les filets de l'autre.

Dénerver. Manchonner les carrés. Réserver.

Dans chaque filet de lapin, couper 4 morceaux de 4 cm de long.

Entourer chaque filet (tournedos) d'une tranche de lard et d'une feuille de sauge dessus (les bords seront maintenus par le lard).

Epaules de lapin confites

Assaisonner les épaules de lapin de sel et de poivre du moulin.

Poêler doucement au beurre dans une sauteuse (sans trop colorer).

Ajouter la gousse d'ail et la brindille de thym.

Déglacer au vin blanc. Mouiller à hauteur avec le jus de lapin. Assaisonner.

Cuire 1 heure au four à 140° en les arrosant afin de les ***glacer***.

Cuisse de lapin farcie

Assaisonner le foie de lapin de sel et de poivre du moulin.

Colorer très rapidement au ***beurre clarifié*** de chaque côté.

Envelopper le foie dans une feuille d'épinard blanchie.

Placer dans la cuisse de lapin désossée. Ficeler avec une aiguille à brider.

Assaisonner la cuisse de lapin de sel et de poivre du moulin.

Dans une poêle, fondre le beurre.

Déposer la cuisse.

Colorer très doucement de tous les côtés.

Ajouter l'ail, la brindille de thym et une noix de beurre.

Mettre au four à 160° pendant 12 minutes en arrosant au beurre fréquemment.

Sortir puis couvrir d'un papier d'aluminium.

Laisser reposer 15 minutes. Déficeler.

Sauce aux olives

Déglacer la poêle avec le jus de lapin. Ajouter le jus de cuisson des épaules. ***Réduire*** à consistance.

Mettre les olives niçoises dénoyautées ainsi qu'un filet de vinaigre balsamique.

Rectifier l'***assaisonnement***.



Finitions

Saler et poivrer les tournedos et les carrés. ***Poêler*** doucement au beurre avec une gousse d'ail pendant 5 minutes afin d'obtenir une belle coloration blonde.

Poêler les galettes de polenta des 2 côtés au beurre.

Au dernier moment, ***saisir*** au beurre les brochettes de rognon préalablement assaisonnées.

Dressage

Au dernier moment, découper la cuisse de lapin en 4 tranches.

Sur chaque assiette, dresser 1 tranche de cuisse farcie, 1 épaule confite, 1 carré et le tournedos. Disposer la polenta.

Répartir la sauce aux olives et l'huile de basilic.

Cuisse de lapin

1 cuisse de lapin
30 g de beurre
1 gousse d'ail
1 brindille de thym
1 foie de lapin
10 g de beurre clarifié
1 feuille d'épinard blanchie
Sel, poivre du moulin

Carrés / tournedos

1 râble de lapin
2 filets de lapin
4 tranches fines de lard frais
40 g de beurre
1 gousse d'ail
4 feuilles de sauge
Sel, poivre du moulin

« L'idée de ce plat n'est pas de tou réaliser mais interpréter les multiple possibilités de traiter le lapin avec le différents morceaux et cuisson:

Il est préférable de découper le lapi en morceaux avec un couteau et no au couperet (à cause des os). »







Fromages (Stéphano)



Panna cotta Framboise-Basilic (Jean-Pierre)



Pour 4 personnes
250 g de framboises
5 dl de crème liquide
100 g de sucre
1 poignée de basilic
3 cs de sucre glace
4 feuilles de gélatine

■ Mixer les framboises et le sucre glace, passer à l'étamine pour ôter les pépins, réserver au frais.

■ Verser la crème dans une casserole avec les feuilles de basilic, porter à ébullition à couvert, retirer du feu et laisser infuser 15 minutes à couvert.

■ Oter les feuilles, ajouter le sucre et donner un bouillon. Pendant ce temps ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide puis les essorer.
Ajouter les feuilles de gélatines à la crème chauffée, bien mélanger, répartir dans quatre verrines. Laisser prendre au frais,

■ Au moment de servir, garnir avec le coulis de framboise. Décorer éventuellement de feuilles de basilic.



Extra Muros chez Fredo

Territet le 09.07.2011











Mardi 6 septembre 2011

19:45 les deux tartares de Gilles

20:30 Salade tiède de mozzarella de bufflonne et girolles avec vinaigre de cabernet

21:00 Damier de saumon et turbotin sur nage de persil

21:45 Filet de veau farci en croute

22:15 Les fromages

22:45 Crème brulée au citron et sa trilogie de petits fruits

Les deux tartares (Gilles)






Happy Birthday
Olivier!
Boisson
PAPIER
SACS



Salade tiède de mozzarella de bufflonne et girolles avec vinaigre de cabernet (Jean-Philippe)



PRÉPARATION

1 *Dans une sauteuse chaude, faites à peine dorer l'échalote avec un peu d'huile d'olive.*

2 *Ajoutez girolles, sel et poivre, puis faites revenir 2 à 3 minutes, pour attendrir légèrement. Ajoutez l'ail et cuisez encore 30 secondes.*

3 *Déposez le mélange de girolles dans un bol et ajoutez la mozzarella.*

4 *Remettez la sauteuse sur le feu, versez le vinaigre de cabernet et faites réduire des trois quarts, puis mettez sur les champignons.*

5 *Incorporez le persil à la salade et touillez bien. Pour servir, disposez la salade sur 4 assiettes.*

INGRÉDIENTS

pour 4 personnes

2 boules de 100 g (4 oz) de mozzarella de bufflonne, coupées en deux et tranchées

250 g (9 oz) de girolles fraîches

2 gousses d'ail, émincées

1 grosse échalote, hachée

huile d'olive

sel et poivre

15 g (1/2 oz) de persil, haché

3 c. à soupe de vinaigre de cabernet

Damier de saumon et turbotin sur nage de persil (Jean-Pierre)



Parer et découper en lamelles de 1,5 centimètre les 2 poissons.
Tresser le damier en prenant les lamelles de saumon en vertical et le turbotin en horizontal en les croisant.
Exécuter un damier assez grand (en fonction des filets) et trancher ensuite des carrés de 6 sur 6 centimètres.
Epicer et réserver au frais.

Equeuter sommairement le persil plat, suer au beurre, hacher finement et laisser tirer pour prendre la couleur, rectifier avec la crème et les épices (sel, poivre).
Passer au chinois.

Servir avec un riz blanc (petite portion)

Pour 8 personnes
800 grammes de saumon
800 grammes de turbotin (ou autre poisson blanc ferme)
Crème ¼ litre
4 bouquets de persil plat.
400 grammes de riz blanc
Beurre

Filet de veau farci en croute (Pierre)



Ingrédients pour 4 personnes:	500 g de filet de veau Tranches de lard à rôtir Pâte feuilletée 1 poivron rouge 1 poivron jaune 250 g de séré à la crème Moutarde Persil Sauge Sel & poivre 1 œuf
Les légumes :	12 petites carottes 6 petites courgettes

La farce

Couper en tous petits dés les poivrons jaune et rouge. Mettre de côté 1/3 pour la sauce. Ajouter le séré à la crème, la moutarde, sel et poivre. Ajouter le persil et la sauge finement coupé. Bien mélanger.

Le filet de veau

Saisir la viande assaisonnée dans de l'huile, réserver, badigeonner de moutarde. Poser le filet sur la pâte feuilletée qui sera recouverte de tranche de lard et de farce. Enrouler le filet, fermer la pâte autour du filet et badigeonner avec de l'œuf.

Légumes

Mettre les légumes dans un four à vapeur, avant de servir les faire revenir tendrement dans un beurre mélangé de sauge et de persil finement haché.

Sauce

Blanchir le 1/3 de poivron, ajouter du beurre et de la crème et du fond de veau, sel, poivre. Gouter et corriger.

Les fromages (Jean-Pierre)





Crème brulée au citron et sa trilogie de petits fruits (Pierre)



Ingrédients pour 4 personnes:	35 cl de crème liquide 12 cl de lait 70 g de sucre en poudre 4 jaunes d'œufs 1 gousse de vanille Zeste d'un citron 60 g de cassonade
Les fruits : selon la saison	fraises mûrs framboises

Préparation

Couper la gousse de vanille dans le sens de la longueur, racler les graines dans le lait et faire chauffer dans une casserole à feu doux.

Pendant ce temps, fouetter énergiquement dans un saladier les jaunes d'œufs et le sucre afin que le mélange blanchisse. Incorporer la crème froide et bien mélanger.

Enfin, ajouter le lait chaud, le zeste du citron et mélanger de nouveau afin de bien dissoudre l'ensemble.

Faire reposer la préparation dans un récipient adapté, au réfrigérateur 2 heures au moins.

Cuisson

Allumer le four à 95°C.

Répartir délicatement la crème dans des petits pots en porcelaine ou en terre cuite puis disposer bien à plat dans le four. Cuire pendant 1h à 1h15 (selon la contenance des petits pots).
Les crèmes doivent être tremblantes et juste prises.

Une fois cuites et légèrement refroidies, réserver les crèmes au réfrigérateur.

Caramélisation

Au moment de servir, saupoudrer les crèmes de cassonade puis caraméliser à l'aide d'un chalumeau.

Mardi 3 octobre 2011

19h30 Apéritif, crostinis de bolets
20h10 Filet de sole au pamplemousse
20h45 Foie gras à la betterave en papillotte
21h20 Côtelette de Chevreuil, sauce charcuterie
21h55 Fromages (Reblochon, Vacherin, et +.....)
22h20 Mousse aux marrons avec compote de pruneaux au Sauterne
⋮
Fin des réjouissances....?

Crostinis de bolets (Georges)



<u>Filet de sole au pamplemousse (Gilles)</u>



Pour 4 personnes :

- 4 filets de <u>sole</u> frais
- 3 <u>pamplemousses</u> roses
- 30 g de beurre + 1 cuillère à soupe
- 40 cl de crème fraîche entière
- 3 cuillères à soupe de <u>cerfeuil</u> ciselé
- Sel et poivre
- Pour la sauce : safran, cannelle, harissa, eau de fleur d'oranger

- **Préparation :** 30 mn
- **Cuisson :** 12 mn
- **Repos :** 0 mn
- **Temps total :** 45 mn env

Préchauffez le four à 200°C.
Peler à vif 2 pamplemousses. Les coupez en quartiers. Pressez le jus du troisième pamplemousse.

Partager les filets de sole en deux, dans le sens de la longueur. Les huiler légèrement au pinceau, saler et poivrer.

Dans un plat allant au four, disposez les filets de sole roulés (commencer par la partie la plus large, côté huilé à l'intérieur). Arrosez-les avec le jus de pamplemousse. Salez et poivrez. Parsemez de noisettes de beurre (30 g). Enfournez pour 12 minutes. Sortez les filets du four et réservez-les au chaud. Récupérez le jus et mettez-le dans une casserole. Ajoutez la crème fraîche, le safran (1 dose), la cannelle (1 cc), un peu de harissa, l'eau de fleur d'oranger (1 cc). Fouettez légèrement à l'aide d'un fouet à main, puis laissez mijoter sur le feu pour obtenir une crème.

Dans une poêle, faites revenir très brièvement les quartiers de pamplemousses dans du beurre (1 cuillère à soupe). Salez et poivrez.

Dressez les filets de sole dans des assiettes chaudes, entourées des quartiers de pamplemousse. Nappez avec la sauce au jus de pamplemousse. Décorez de cerfeuil ciselé. Servez aussitôt.

Accompagnement : quinoa aux poivrons rouges

Fois gras à la Bettrave en papillote (Goerges)



Ingrédients pour 6 personnes

400 gr de foie gras cru dénervé
250 gr betterave cuite
Porto
Piment d'Espelette
Sel poivre

6 feuilles de papier sulfurisé 20 X 30 cm

Préchauffer le four à 180°
Eplucher les betteraves et couper en tranches de 0,5cm
Couper le foie gras en petites escalopes de 1,5cm d'épaisseur
Disposer les tranches de betterave au centre de chaque feuille de papier sulfurisé
Verser une cuiller à soupe de porto
Saupoudrer de piment d'Espelette
Saler poivrer
Refermer hermétiquement le papier ou attacher en aumonière

Enfourner 8 à 10 minutes (selon le four !)

Côtelette de chevreuil sauce charcutiere (Claude)





Ingrédients pour 4 portions

4 feuilles	de gélatine
2	oeufs
80 g	de sucre
150 g	de purée de marrons
1.5 dl	de crème
50 g	de marrons pelés congelés
400 g	de pruneaux
0.5 dl	d'eau
1 sachet	de sucre vanillé
1 bouteille	de Sauterne ou Blanc liquoreux

Pour la mousse : tremper la gélatine dans un bain d'eau froide. Séparer les jaunes d'oeuf des blancs. Travailler en mousse les jaunes et les trois quarts du sucre. Y incorporer la purée de marrons. Retirer la gélatine de l'eau, la mettre mouillée dans une casserole et la faire fondre à petit feu. Y ajouter un peu du mélange, puis le reste et bien amalgamer. Fouetter la crème et battre les blancs en neige. Les incorporer délicatement au mélange. Couvrir et faire prendre au moins 3 h au réfrigérateur.

Décongeler les marrons env. 10 min, puis les hacher grossièrement. Caraméliser le reste du sucre jusqu'à une coloration brun clair. Retirer la casserole du feu, y ajouter les marrons et mélanger. Faire couler le mélange sur un papier sulfurisé, laisser refroidir. Hacher grossièrement et réserver.

Variante : marrons caramélisés du commerce (garniture de chasse).

Couper les pruneaux en deux. Les faire cuire env. 2[illegible] min avec l'eau, le Sauterne et le sucre vanillé. Jeter les peaux. Laisser refroidir. Servir la compote aux pruneaux avec une boule de mousse, parsemer de croquant.

Temps de préparation : 20 min; raffermissement: au moins 3 h.



Fromages de saison (Georges)



<u>**Mousse aux marrons avec compote de pruneaux au Sauterne (Gilles)**</u>





Ingrédients pour 4 portions

4 feuilles	de gélatine
2	oeufs
80 g	de sucre
150 g	de purée de marrons
1.5 dl	de crème
50 g	de marrons pelés congelés
400 g	de pruneaux
0.5 dl	d'eau
1 sachet	de sucre vanillé
1 bouteille	de Sauterne ou Blanc liquoreux

Pour la mousse : tremper la gélatine dans un bain d'eau froide. Séparer les jaunes d'oeuf des blancs. Travailler en mousse les jaunes et les trois quarts du sucre. Y incorporer la purée de marrons. Retirer la gélatine de l'eau, la mettre mouillée dans une casserole et la faire fondre à petit feu. Y ajouter un peu du mélange, puis le reste et bien amalgamer. Fouetter la crème et battre les blancs en neige. Les incorporer délicatement au mélange. Couvrir et faire prendre au moins 3 h au réfrigérateur.

Décongeler les marrons env. 10 min, puis les hacher grossièrement. Caraméliser le reste du sucre jusqu'à une coloration brun clair. Retirer la casserole du feu, y ajouter les marrons et mélanger. Faire couler le mélange sur un papier sulfurisé, laisser refroidir. Hacher grossièrement et réserver.

Variante : marrons caramélisés du commerce (garniture de chasse).

Couper les pruneaux en deux. Les faire cuire env. 2[illegible] min avec l'eau, le Sauterne et le sucre vanillé. Jeter les peaux. Laisser refroidir. Servir la compote aux pruneaux avec une boule de mousse, parsemer de croquant.

Temps de préparation : 20 min; raffermissement: au moins 3 h.

